

「冷やし野菜・果物」は露店での提供はやめましょう

平成26年7月、静岡県で開催された花火大会の露店で販売されたきゅうりの浅漬けが原因で腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生し、後遺症が残る重篤症状者も含む多数の発症者が出ました。

また、平成28年8月にきゅうりの和え物を原因食とした腸管出血性大腸菌O157の食中毒が2件発生し、計6名が死亡する食中毒事件も発生しています。さらに、平成29年7月に、自家製のきゅうりの浅漬けを食べた保育園の園児・職員19名が発症したサルモネラ菌を原因とする食中毒事件も発生しています。

冷やしきゅうりや自家製の浅漬け等、「冷やし野菜・果物」は加熱工程がないため、雑菌が繁殖しやすくなります。

露店での製造・販売は十分な流水設備が無く、食材の低温管理も難しいため、冷やしきゅうり等の未加熱の食材の提供はしないようお願いします。



食材は、しっかり加熱しましょう

調理したら、すぐに提供しましょう

届出以外の品目は、取り扱えません



ルールを守って、安全に調理しましょう



八王子市保健所生活衛生課
食品衛生担当（042-645-5115）