



祭、臨時店舗等で発生した食中毒

お祭りやイベント、臨時店舗等では、過去に以下のような食中毒事例が発生しています。
食品を取扱う際は十分に注意して下さい。

イベント種類	原因食品	病因物質	発生状況	概要
花火大会	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌 O-157	患者 510 人 (入院 114 人) 喫食者数不明	平成 26 年 7 月、静岡県の花火大会に出店していた露店で提供された冷やしキュウリを食べた人が、腹痛、下痢、発熱等を発症した。 手洗いや洗浄が不十分な屋外でキュウリの漬け込み作業を行っていた。また、調理従事者から腸管出血性大腸菌 O-157 が検出された。
会社の夏祭り	キーマカレー（推定）	ウエルシュ菌	患者 235 名 喫食者 984 名	平成 24 年 7 月、山梨県内の事業所で開催された夏祭りにて提供された料理を喫食した参加者が、下痢、腹痛等を発症した。 キーマカレーは前日に調理され、祭当日は常温で長時間放置されていた。
イベント	ハーブチキン ささみ 寿司	カンピロバクター・コリノジェジュニ	患者 609 名 喫食者数不明	平成 28 年 4 月、東京都内のイベントにてハーブチキンささみ寿司を食べた参加者が下痢、腹痛、発熱、頭痛等を発症した。 食事の提供を急ぐあまり、肉の加熱が不十分だった。狭い調理場で肉の下処理をしたため、二次汚染が起きた可能性が高かった。また、調理に不慣れなアルバイト等に調理をさせていた。 同時期に福岡県でも同じメニューで出店しており、そちらでも患者数 266 名となる食中毒を起こした。
夏祭り	イカ焼き	サルモネラ属菌	患者 34 名 喫食者 40 名	平成 28 年 7 月、長野県の夏祭りでイカ焼きを食べた参加者が腹痛、下痢、発熱等を発症。 露店における加熱時間が短く、加熱が不十分であった。また、タレを塗るハケ等からサルモネラ属菌が検出された。
餅つき	餅（きなこ、いそべ）	ノロウイルス	患者 143 名 喫食者数不明	平成 30 年 12 月、東京都内の小学校で開催した餅つき大会にて餅を食べた児童・保護者が嘔吐、腹痛、発熱、下痢等を発症した。 調理従事者の手洗い不足、器具の洗浄不足等による汚染が推察された。

《祭、臨時店舗等における食中毒予防のポイント》



体調不良時は調理しない！

手洗いは、こまめにしっかりと！





調理器具の洗浄・消毒！

食品をしっかり加熱する！





直射日光を避け冷所で保存！