



緊急ニュース！夏祭りの焼きそばで食中毒発生!!

食中毒予防のポイントを押さえて、安全で楽しい行事にしましょう

令和元年8月、横浜市内の地域夏祭りで提供された焼きそばを原因とする食中毒が発生しました。この食中毒は「セレウス菌」によるもので、夏祭りで余った焼きそばを持ち帰って、次の日に食べた人たちに嘔吐などの症状が出ました。

せっかくの楽しい行事も、食中毒が起こってしまうと台無しです。

食中毒予防のポイントを押さえて、安全で楽しい行事にしましょう！



チェック ✓ 食中毒予防3原則

(1)つけない

- 手洗い場所を確保し、トイレの後や調理を始める前には石けん、流水でよく手を洗いましょう。
- 包丁、まな板などは、洗浄・消毒したものを使用し、肉、魚、野菜類等、用途別に使い分けましょう。
- 盛り付けは専用のトングや箸を使いましょう。



(2)増やさない

- 前日の調理はせず、当日速やかに作業しましょう。
- 仕入れ品は表示を確認し、保存温度、消費期限を守って使用・販売しましょう。
- 特に要冷蔵の原材料は、保冷剤を入れたクーラーボックス等でしっかり保冷しましょう。
- 作り置きはしないようにしましょう。また、購入者にはその場ですぐに食べてもらいましょう。

(3)やっつける

- ほとんどの細菌やウイルスは加熱により死滅します。
- 食品は直前に中までしっかり加熱し、熱々の状態で提供しましょう。



チェック ✓ 調理担当者の衛生管理～菌やウイルスを持ち込まない！～

- 嘔吐、下痢、発熱等の症状があったときや、手指に傷があるときは、食品を取扱う作業はやめましょう。
- 家族に体調不良の方がいる場合も、調理は控えましょう。
- 爪は短く整え、時計や指輪は外しましょう。
- 長い髪は結び、帽子や三角巾をかぶりましょう。また、清潔なエプロン、マスクを着用しましょう。

チェック ✓ 行事開催届の提出を忘れずに

- 「行事開催届」の様式は各区生活衛生課の窓口で配布しているほか、横浜市ホームページからもダウンロードできます。
- 行事に関する詳細は「行事における食品提供の取組指導要領」でご確認ください。
ご不明な点については、行事の開催場所を所管する区の生活衛生課へご相談ください。

※行事における食品提供の詳細については、
こちらからアクセスできます→

問合せ先：瀬谷区生活衛生課

TEL：367-5751

横浜市保健所



令和元年10月

注目!

地域行事で発生した食中毒事例



焼きそば（セレウス菌）



令和元年8月 横浜市内の地域夏祭りでセレウス菌による食中毒が発生しました。この食中毒では、焼きそばを食べた2名に嘔吐、下痢等の症状が出ました。焼きそばを長時間、常温保管していたことが原因で、セレウス菌が増殖して食中毒に至りました。

敬老祝賀会で提供された食事（黄色ブドウ球菌）

平成20年10月 横浜市内の町内会敬老祝賀会で黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました。この食中毒では、祝賀会で提供された食事を食べた46名に下痢、嘔吐等の症状が出ました。手洗設備が不足していたこと、調理従事者の手指および調理器具が洗浄不十分だったこと、一部のメニューが前々日から調理され長時間常温で保管されていたこと等から、黄色ブドウ球菌が増殖して食中毒に至りました。

バーチキンカレー（ウェルシュ菌）



平成26年7月 横浜市内の地域夏祭りでウェルシュ菌による食中毒が発生しました。この食中毒では、カレーを食べた7名に下痢、腹痛等の症状が出ました。

カレーは当日調理する予定でしたが、実際は前日調理したものを鍋のまま作業台で常温保管していたため、ウェルシュ菌が増殖して食中毒に至りました。

いか焼き（サルモネラ属菌）



平成28年7月 長野県内の夏祭りでサルモネラ属菌による食中毒が発生しました。この食中毒では、露店で販売されたいか焼きを食べた34名に腹痛、下痢、発熱等の症状が出ました。原材料のいかが加熱不足であったこと、露店に水道設備がなく、調理従事者の手指および調理器具の洗浄・消毒が不十分だったことが原因で食中毒に至りました。

冷やしキュウリ（腸管出血性大腸菌O157）



平成26年7月 静岡市内の花火大会でO157による食中毒が発生しました。この食中毒では、露店で販売された冷やしキュウリを食べた510名に腹痛、下痢等の症状が出ました。調理工程のほとんどが野外で行われていたこと、手洗いや食材・器具の洗浄に、石けん・消毒剤が使用されていなかったこと、キュウリの温度管理が不適切であったこと等、不衛生な取扱いが原因で食中毒に至りました。

洗浄剤が混入した芋煮



平成20年11月、横浜市内の老人クラブの芋煮会で、台所用合成洗剤による食中毒が発生しました。この食中毒では、芋煮会で提供された芋煮を食べた62名に、口、舌、のどのしびれ等の症状が出ました。洗浄剤の容器が食用油のものと似ていたこと、洗浄剤の色も食用油と似た色であり、臭いもなく泡も出なかったこと等から、洗浄剤を食用油と間違えて使用したことが原因で食中毒に至りました。