

# 食中毒に注意！

食中毒予防の3原則を守りましょう！

## 原則1 菌をつけない

- **せっけんを使って、手をよく洗いましょう！**

調理の前、加熱前の肉や魚をさわった後、金銭をさわった後など。  
「手袋をつける場合」 着用前の手洗い・定期的な交換がポイント

- **アルコール消毒の併用が効果的**（アルコール単独では効果が限定的）
- **体調が悪いときは、調理作業をするのは控えましょう！**  
（発熱、腹痛、下痢、嘔吐、手の傷などは食中毒につながるおそれがあります）
- **清潔な衣服を着て、調理器具は用途別に使い分けましょう。**

## 原則2 菌を増やさない

- **冷蔵品 10℃以下、冷凍品-15℃以下で運搬・保存しましょう。**
- **常温解凍はやめましょう。**
- **常温保存の食品は、直射日光を避けて保存しましょう。**
- **大量に作り置きをしないようにしましょう。**

## 原則3 菌をやっつける

- **加熱調理をする食品は中心部まで十分に火を通しましょう！**  
（中心温度 75℃、1分以上 = 中心部が変色するまで）
- **器具類や作業場所は、定期的に洗浄・消毒しましょう。**

# イベントで提供された食品による食中毒事例

## 屋台で提供した食品による食中毒

発生年月：2010年7月  
患者数：5名  
病因物質：セレウス菌  
発生場所：神奈川県内のイベント  
原因食品：焼きそば



・蒸し麺を前日から25～30℃で一晩保管し使用した。

・セレウス菌芽胞は、通常の加熱調理では死滅しない。

★2024年8月には、千葉県内のキッチンカーで提供された焼きそばにより、黄色ブドウ球菌を病因物質とする食中毒も発生しています。

5

## キッチンカーで提供した食品による食中毒①

発生年月：2023年11月  
患者数：42名  
病因物質：ウエルシュ菌  
発生場所：神奈川県内のイベント  
原因食品：キッチンカーで調理された弁当



商品を提供する上でキッチンカーの生産能力を超えたことが原因と考えられる

6

## キッチンカーで提供した食品による食中毒②

発生年月：2024年6月  
患者数：14名  
病因物質：ノロウイルス  
発生場所：千葉県内のイベント  
原因食品：キッチンカーで調理・提供された食事（ケバブ等）



従事者による食品汚染が原因と考えられる

7