

## イベントでの食中毒予防



千葉県習志野保健所  
(習志野健康福祉センター)  
生活衛生課

## 本日の説明内容

### 1 行事開催届について

- ・ 行事開催届の目的、概要

### 2 取り扱える品目について

- ・ 提供できる食品、できない食品

### 3 出店時の注意事項について

- ・ 出店当日に注意してほしいこと

## 1 行事開催届について



## 行事開催届とは

### 目的

食中毒の発生など食品による健康被害の発生に備えて、保健所が**事前**に行事における出店状況を把握し、**取り扱う飲食物や提供方法に対して必要な指導を行うこと。**

(行事の開催や出店について「保健所が許可する」という性質のものではありません)

## 対象となる行事

1. 神社・仏閣の縁日、祭礼
2. 公共団体が主催する 市民祭り、マラソン大会
3. 学校、幼稚園等が主催する 学園祭、バザー
4. 企業が主催する 産業まつり
5. 福祉団体、JA、商工会議所等が主催する 産業まつり、福祉まつり
6. 町内会、自治会等が主催する 盆踊り大会、夏祭り等

⇒ これらの行事で不特定多数の方に食品の調理や販売等をする場合は、行事開催届の対象となる

## 行事開催届

- 行事を行う日のおおむね14日前までに、開催場所を管轄する保健所に提出
- 営業許可を所持している営業者は、営業許可証の写しを提出

記入例

行事開催届

届出者(主催者):  
 主催団体名: OOO市民会  
 代表者氏名: 会長 千葉 太郎  
 住所: 〒千葉県OOO市OOO-1-1  
 電話番号: 00-00-0000

開催日時: OOO年O月O日(祝) OOO時から  
 OOO時まで

開催場所: OOO市民会  
 所在地: 千葉県OOO市OOO-1-1

開催人数: OOO人

開催品目: 1. 肉類(鶏肉、豚肉) 2. その他

責任者: 氏名: 千葉 太郎  
 TEL: 00-00-0000

調理器具等: 食器(洗い物)のみを準備する

調理設備: 調理器具(コンロ、ガス、冷蔵庫)を準備する

衛生設備: 手洗い場、トイレを準備する

その他: 行事の趣旨(マラソン大会)を添付する

記入例

※テントで調理する場合の例

品名	出店者(団体)名 及び連絡先	食品取扱 責任者	取扱品目	許可 状況
焼きそば	OO市民会 チームA	千葉 太郎	焼きそば	許可 届出
たこ焼き	OO市民会 チームB	千葉 次郎	たこ焼き	許可 届出
フランクフルト	OO市民会 チームC	千葉 三郎	フランクフルト	許可 届出
やきそば	株式会社OOO	千葉 四郎	やきそば	許可 届出
菓子パン(包装品)	株式会社△△△	千葉 五郎	菓子パン(包装品)	許可 届出

## 営業と届出

営業として屋台・露店、キッチンカー、臨時施設等を設けて食品の調理・販売を行う場合は、食品営業許可または営業届の提出が必要となります。



※ 営業に該当する場合やご不安な場合は、お店または住所を管轄する保健所にご相談ください。

## 2 取り扱える品目について



## 取り扱える品目について

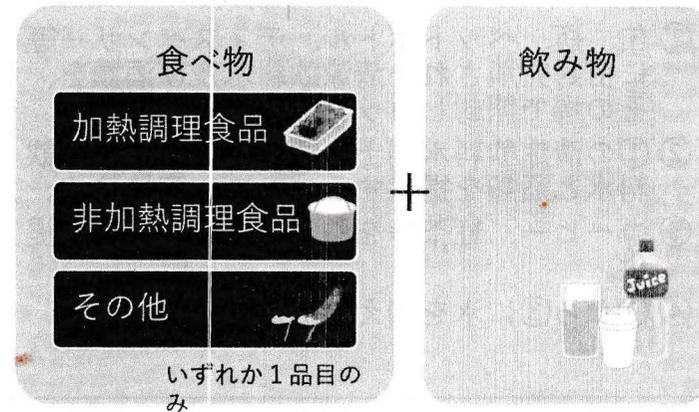
1. 食品営業許可を取得済みの方
  - 屋台・露店等での飲食店営業
  - 自動車を利用して行う営業
  - 臨時施設での飲食店営業
 ⇒ それぞれの許可条件の範囲内で営業可能
2. 営業届を届出済みの方  
営業届出で認められている範囲内で営業可能

## 取り扱える品目について

3. 営業に該当しない方  
「屋台・露店等での飲食店営業取扱要綱」に従ってください

※ 屋台・露店等での飲食店営業取扱要綱  
屋台、露店等での飲食店営業とは、(中略) 移動式、組立式等の簡易な施設において、一定の食品のみを提供する営業をいう。

## 提供できる食品



## 提供できる食品

### 1. 加熱調理食品

調理工程が簡易で、客への提供を行う直前に

加熱調理を行うもの。

例：おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、焼そば、お好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類

## 提供できる食品

### 2. 非加熱調理食品

かき氷、ところてん、アイスクリーム類  
(ディッシュアップアイス及び押し出し式アイス)

### 3. その他

チョコバナナ、りんご飴、わたあめ

## 提供できる食品

### 飲料

- ① 缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された清涼飲料水及び酒類を、その場で開封しコップ等に直接注ぐ。
- ② ①の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を提供するコップに直接注ぐ。
- ③ コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し、提供。
- ④ ①から③に氷を加えて提供。

## 提供できない食品

### 1. 米飯類

例：おにぎり、カレーライス

### 2. 調理パン類

例：サンドイッチ、ハンバーガー

### 3. 漬物

例：きゅうりの1本漬け等の浅漬け

### 4. 生食する野菜、鮮魚介類、食肉、卵

### 5. 冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類



### △イベント等での食中毒事例△

餅つき大会で食中毒  
冷やしキュウリによる食中毒  
サンドパンによる食中毒  
流しそうめんによる食中毒

食中毒予防三原則  
1. つけない  
2. 腐やさない  
3. やっつける

イベントで発生した食中毒は他にも

日付	県名	開催名称(県民の)	提供食品	検出菌種
2024年4月	千葉県	クハフ博	ノロウイルス	腸炎
2024年7月	東京都	カキ料理	ノロウイルス	腸炎
2024年10月	香川県	カレーライス	ウェルシュ菌	腸炎
2024年5月	新潟県	おにぎり	黄色ブドウ球菌	腸炎
2024年10月	千葉県	クハフ博	カンピロバクター	腸炎
2024年4月	東京都	焼きそば	カンピロバクター	腸炎

### 提供できない食品 (米飯類)

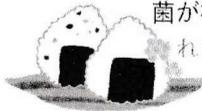
探知 令和元年5月、新潟県内のイベント参加者が胃腸炎症状を訴えている旨、保健所に連絡があった。

患者数 26人 (イベント関係者、関係者家族、来場者)

主な症状 嘔吐、下痢、腹痛など

調査結果 患者便及びおにぎり残品から黄色ブドウ球菌を検出。

患者に共通する食事がこのおにぎりに限られること、患者の便や残品のおにぎりから黄色ブドウ球菌が検出されたこと等から、このイベントで提供されたおにぎりを原因とする食中毒と断定した。



### 提供できない食品 (米飯類)

#### 餅つき大会で食中毒

平成30年12月、東京都内小学校で開催された餅つき大会で、保護者を含む会の参加者計71人が下痢、嘔吐、発熱等を発症した。

発症者等からはノロウイルスが検出されており、返し手や整形作業等において餅へノロウイルスが付着し、食中毒が発生したと推察された。

十分に手洗いを行う




### 提供できない食品 (調理パン類)

探知 令和6年6月、千葉県内のイベント参加者が体調不良を起こしている旨、保健所に連絡があった。

患者数 14人

主な症状 下痢、吐き気、嘔吐など

調査結果 患者便及び従事者便からノロウイルスを検出。

患者に共通する食事がこのキッチンカーで提供された食事に限られること、患者及び従事者便からノロウイルスが検出されたこと等から、このキッチンカーで調理された食事を原因とする食中毒と断定した。



ノロウイルス

## 提供できない食品（調理パン類）

### サンドパンによる食中毒

令和元年10月、広島県内で行われたイベントで提供されたサンドパンを原因とする食中毒が発生した。

下痢、腹痛等の症状が見られた患者は14人で、患者や食品からウェルシュ菌が検出された。

調査において、サンドパンに使用するミートソースを調理後に常温放置していたことが判明した。



**前日仕込み、  
常温放置はしない**



## 提供できない食品（漬物）

### 冷やしキュウリによる食中毒

平成26年7月、静岡県内花火大会の露店で売られた浅漬けの冷やしキュウリによって、腸管出血性大腸菌O-157の集団食中毒が発生した。嘔吐や下痢等の症状が現れ、発症者は510人となった。

冷やしキュウリの製造はワゴン車内で行われており、従業員の手洗いや漬け込み用ポリバケツの洗浄等が不十分であり、冷やしキュウリの温度管理も適切に行われていなかった。

**生食の野菜・鮮魚・肉・卵は  
提供しない**



0157. 死者なし.

## 提供できない食品 (生食野菜、鮮魚介類、食肉、 卵)

探知 平成28年4月、東京都内のイベント参加者から体調不良を起こしている旨、保健所に連絡があった。

患者数 609人

主な症状 下痢、腹痛など

調査結果 患者便からカンピロバクターを検出。  
患者に共通する食事がこのイベントで提供された食事に限られることから、「鶏ささみ寿司」を原因とする食中毒と断定した。



なお、この営業者は同時開催されていた福岡会場でも出店し「鶏ささみ寿司」を提供しており、福岡会場でも同様に体調不良者がいることが判明した。

## 提供できない食品 (冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類)

- ・乳・乳製品は栄養価が高いため、微生物の増殖しやすく、品質が変化しやすい。
- ・牛乳類は全ての食品添加物の使用が禁止されている。

⇒ 食品表示にある保存方法を厳密に守る必要がある



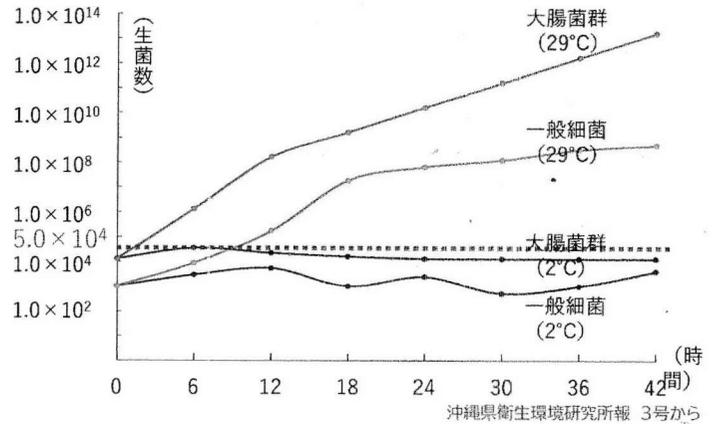
提供できない食品  
 (冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類)

- 沖縄県衛生環境研究所で行われた実験
- 市販の牛乳を室温と冷蔵庫で保管した場合の細菌の変化について実験
- 1つの牛乳を2つに分け、一方を常温 (29°C) に、他方を冷蔵庫 (2°C) に保存
- 購入後42時間放置した場合の6時間ごとの変化について、以下の項目を検査  
 検査項目：一般細菌数、大腸菌群、酸度

沖縄県衛生環境研究所報 3号から

生クリーム

提供できない食品  
 (冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類)



### 3 出店時の注意事項について



## 食中毒とは

食品衛生のしおり P3

一般的に、飲食物に食中毒菌が付着して増殖したり、有害・有毒な化学物質を含んでいたりと、あるいは、容器包装などを通じて有害・有毒物質が混入したりしたものを、食べることによって発生する胃腸炎症状を主とする健康障害のこと。

食中毒として断定されてしまうと…

- ・ 営業者の氏名が公表  
→ 新聞・TVで掲載
  - ・ 営業の禁止・停止処分
  - ・ 損害賠償責任 など
- 多くの不利益が発生



## 食中毒の分類

食品衛生のしおり P3~

### ①細菌

#### (1) 感染型

腸炎ピブリオ、サルモネラ属、ウエルシュ 等



#### (2) 毒素型

毒素原性大腸菌、ボツリヌス、ブドウ球菌、セレウス 等

### ②ウイルス

- ・ ノロウイルス
- ・ サポウイルス
- ・ ロタウイルス
- ・ A型/E型肝炎ウイルス 等



### ③自然毒

#### (1) 動物性

フグ、シガテラ、  
麻痺性・下痢性貝毒 等

#### (2) 植物性

毒キノコ、有害植物 等



### ④化学物質

- ・ ヒスタミン
- ・ 有害性金属
- ・ 農薬
- ・ 消毒薬、洗剤 等



### ⑤寄生虫

- ・ アニサキス
- ・ クドア
- ・ サルコシスティス 等



出店時の注意点

## 食中毒を防ぐためのポイント

### ①体調が悪い人は調理を控えましょう！

- ・ 本人は調理に担当しないようにしてください。
- ・ 調理する場所や調理器具がある、使用していないなど体調が悪い
- ・ 調理に携わる服装がある
- ・ 手洗いができる



### ②手洗いをしっかりとしましょう！

- ・ 手洗いの時に石鹸を十分に泡立て、手の甲・手首・指の間・爪の間・指先・親指の付け根をしっかりと洗ってください。
- ・ 作業中、トイレの前後、別の作業に移る際には手洗いをしてください。
- ・ 調理器具に触れる人は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換してください。



### ③よく加熱しましょう！

- ・ 加熱する食品は、焼く、蒸らすなど第一加熱工程で調理が完了するものにしてください。
- ・ 加熱の目安は70℃以上、中心に達していることを確認してください。
- ・ 加熱調理の目安は、中心温度計を使用し、中心温度を確認してください。



### ④食品の保存温度をチェックしましょう！

- ・ クールボックス等に温度計を置いて、食品に合わせた保存温度を調べてください。

### ⑤食器は清潔に保管しましょう！

- ・ 食器類は定期的な洗浄・消毒を行い、清潔に保管してください。
- ・ 使用済みの食器は、すぐに洗浄・消毒を行い、清潔に保管してください。

水千葉県

### ⑥持ち帰らず、その場で飲食を！

- ・ 調理した食品は、持ち帰らずにその場で食べるように購入者に案内してください。

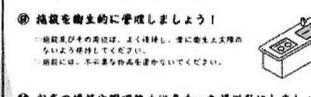
### ⑦食物アレルギーに関する情報提供をしましょう！

- ・ 食品にアレルギー成分が含まれている食品は、アレルギー成分を明記してください。
- ・ アレルギー成分は、アレルギー成分を含む食品を明記してください。
- ・ 食品アレルギー成分は、アレルギー成分を含む食品を明記してください。



### ⑧調理者の目が届くようにしましょう！

- ・ 衛生管理が徹底されている食品の調理作業を監視してください。
- ・ 食品への食物アレルギー成分の混入防止を監視するために、食品アレルギー成分の表示を確認してください。



### ⑨お店の規模や調理能力に見合った提供数にしましょう！

- ・ 食品の提供数や調理能力に見合った提供数にしましょう。
- ・ 食品の提供数や調理能力に見合った提供数にしましょう。

水千葉県

## 食中毒を防ぐためのポイント

### ① 体調が悪い人は調理を控えましょう！

次の人は調理に従事しないようにしてください。

- 嘔吐や下痢等の胃腸炎症状がある、風邪をひいているなど体調の悪い人
- 家族に同様の症状がある人
- 手指に傷がある人

## 不顕性感染に要注意！

↳ 感染していても症状を示さない



ノロウイルスは、10～100個程度で感染  
→ 患者便 数g で日本の全国民が感染

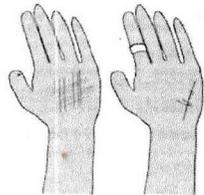
## 手指の傷に要注意！

### 黄色ブドウ球菌

生活環境に広く分布、化膿巣や咽喉・鼻等

予防① 化膿性疾患・咽頭炎症状のある人は調理しない

- ② 清潔な衣服・帽子
- ③ 食品は低温で保存
- ④ 弁当・おにぎりは十分に  
放冷してから包装



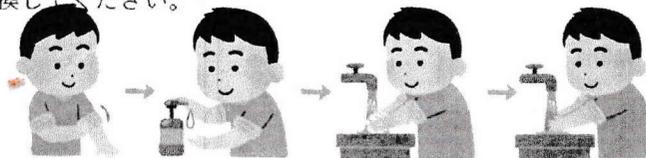
## 食中毒を防ぐためのポイント

### ② 手洗いをしっかりしましょう！

手洗い場に石けん、消毒液、ペーパータオルを設置してください。

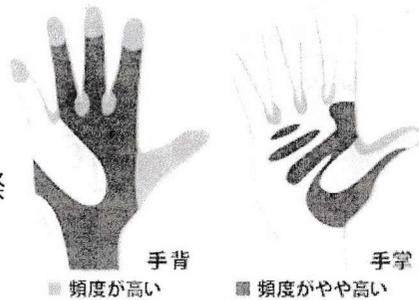
作業前、トイレの後、別の作業に移る際には手洗いをしてください。

直接食品に触れる人は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換してください。



# 洗い残しに要注意！

- 親指まわり
- 指の間
- 指先
- 爪の間や生え際
- しわの部分
- 手首



※利き手の洗い残しに注意！！

# 手洗いのタイミング



- 作業を始める前
- トイレの後
- 食品に直接触れる作業にあたる直前
- 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品に触れた後

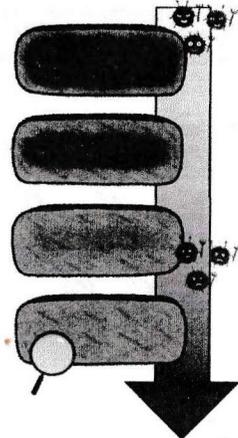
# 食中毒を防ぐためのポイント

## ③ よく加熱しましょう！

提供する食品は、焼く、揚げるなど単一の加熱工程で調理が完結するものにしてください。

加熱は中心部まで十分に行い、生焼けに注意してください。

原材料の状態をチェックし、仕込みは衛生的な調理場で行い、当日に行ってください。



# 食中毒を防ぐためのポイント

## ④ 食品の保存温度をチェックしましょう！

クーラーボックス等に温度計を置いて、食品に応じた保存温度を保ってください。

## 食中毒を防ぐためのポイント

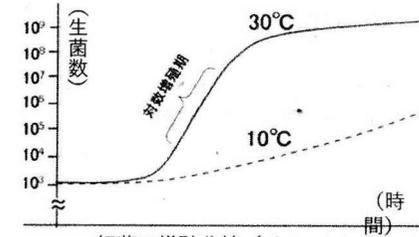
### ⑤ 食器は清潔に保管しましょう！

食器等は使い捨てのものを使い、ほこりや砂を避けて保管してください。

## 食中毒を防ぐためのポイント

### ⑥ 持ち帰らず、その場で飲食を！

調理した食品は、持ち帰らずその場で食べるように購入者に案内してください。



細菌の増殖曲線 (イメージ)  
食品安全委員会HPを一部加工して作成

食品衛生のしおり P31

## 食中毒を防ぐためのポイント

### ⑦ 食物アレルギーに関する情報提供をしましょう！

食品に含まれるアレルゲン（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ等）を把握し、購入者に情報提供をしてください。

包装品販売のときは、アレルゲン等を含めた食品表示をしてください。

アレルギーは時に命に関わります！



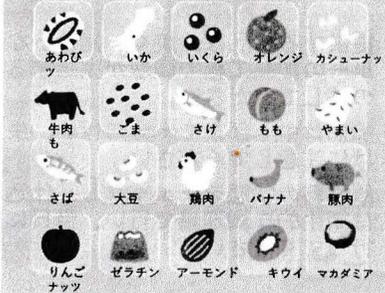
食品衛生のしおり P31

## 食中毒を防ぐためのポイント

表示が義務付けられるもの (8品目)



表示が推奨されるもの (20品目)



●名 称	濃厚ソース
●原材料名	糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢(国内製造)、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、その他)、醤油、食塩、アミノ酸液、香辛料、オイスターエキス、肉エキス、カラメルソース(砂糖)、かつお風味調味料、ロースト醤油調味料、貝エキス、にんにくエキスパウダー、魚肉エキス、酵母エキス、昆布/カラメル色素、増粘剤(加工でんぷん、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

名 称	濃厚ソース
原材料名	糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢(国内製造)、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、その他)、醤油、食塩、アミノ酸液、香辛料、オイスターエキス、肉エキス、カラメルソース(砂糖)、かつお風味調味料、ロースト醤油調味料、貝エキス、にんにくエキスパウダー、魚肉エキス、酵母エキス、昆布/カラメル色素、増粘剤(加工でんぷん、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ベーコン(スライス)
原材料名	豚ばら肉(輸入又は国産(5%未満))、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、乳たん白、植物性たん白、卵たん白、ポークエキス調味料/調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、カゼインNa、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
内容量	32g
賞味期限	表面右上記載
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	
原料原産地	一昨年度の使用実績順・割合
含有アレルギー物質(推奨品目含む)	卵・乳成分・大豆・豚肉
特定原材料に關し、本製品はさびやかに小麦、卵、乳成分を含む原料を使用した設備で生産しています。	

## 食中毒を防ぐためのポイント

⑧ 関係者の目が届くようにしましょう!

衛生管理全般を取り仕切る食品取扱責任者を設置してください。

食品への異物等の混入やいたづらを防止するため、食品を取り扱う場所には必ず関係者を配置するようにしてください。

## 食中毒を防ぐためのポイント

### ⑨ 施設を衛生的に管理しましょう！

施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないよう保持してください。

施設には、 unnecessary な物品を置かないでください。



### 行事における施設・設備チェックリスト（例）

- 1  テント、三方を囲う幕、作業台、調理器具等
- 2  18リットル以上の貯水タンク
- 3  18リットル以上の廃水タンク
- 4  手洗い・洗浄シンク
- 5  液体せっけん、ペーパータオル、手指消毒剤と、それらを入れるための保管庫
- 6  温度計付き冷蔵・冷凍設備（クーラーボックス等）
- 7  食材を入れる保管庫
- 8  お皿等をいれる保管庫
- 9  蓋つきごみ箱
- 10  夜間に開催する場合は、照明設備

## 食中毒を防ぐためのポイント

### ⑩ お店の規模や調理能力に見合った提供数にしましょう！

許容範囲を超えた作業量の増加は食中毒等のリスク増大につながります。

設備や調理員数を考慮し、無理のない範囲で調理提供をお願いします。

## 細菌性食中毒予防三原則

### 1 つけない

- ・体調が悪い人は調理を控えましょう
- ・手洗いをしっかりしましょう
- ・食器は清潔に保管しましょう
- ・関係者の目が届くようにしましょう

### 2 増やさない

- ・食品の保存温度をチェックしましょう
- ・持ち帰らず、その場で飲食を

### 3 やっつける

- ・よく加熱しましょう

## ノロウイルス食中毒予防四原則

### 1 やっつける

- 汚染の恐れのある二枚貝などの食品は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱をしましょう

### 2 持ち込まない

- 下痢や嘔吐などの症状のある方は、食品を直接取り扱う作業をしない

### 3 につけない

- トイレの後、調理を行う前、食事の前、患者の汚物処理などを行った後はよく手洗いをしましょう
- 調理器具などは使用後に十分に洗浄、消毒をしましょう

### 4 拡げない

- 嘔吐物などの汚物は適切に処理しましょう
- 調理場所、トイレ等は定期的に清掃、消毒をしましょう

ご清聴ありがとうございました

