



平成29年度 千葉県における食中毒発生状況

自治体	千葉県	千葉市	船橋市	柏市	累計
件数	17	7	3	4	31
患者数	444	167	3	28	642
死亡患者数	0	0	0	0	0
1件当たり患者数	26.1	23.9	1.0	7.0	20.7

(平成29年4月1日～H30年3月17日まで)

柏市における食中毒発生状況明細

	発生日	原因	患者数
1	H29.10月	カンピロバクター	5名
2	H29.11月	アニサキス	1名
3	H29.11月	カンピロバクター	4名
4	H30.3月	ノロウイルス	18名
合計患者数			28名

(平成30年3月17日現在)

模擬店の出店を予定される方へ

～事前に届出をしましょう～

模擬店を出店する場合は、事前に保健所への届出が必要なことをご存じですか？

模擬店での飲食物の提供は、不衛生な施設で調理される場合も多く、食中毒の発生が懸念されます。

出店を検討する場合は、事前に保健所へ相談し、手洗い励行や食品等の取り扱いに気を付け、食中毒の防止に努めましょう。

詳しくは、[柏市保健所生活衛生課](#)へ TEL: 04-7167-1259

良いメニュー

基本は提供直前に加熱調理する食品

焼き鳥、イカ焼き、唐揚げ、フライドポテト、田楽、じゃがバター、フランクフルト、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、うどん、ラーメン、おでん、豚汁、モツ煮、今川焼き、ポップコーン、ドーナツ、チュロス、既製品のジュース、などの現場で手を加えないもの

危険なメニュー

提供直前に加熱調理しない食品・米飯類

カレーライス、パスタ、すし、いなり寿司、おにぎり、炊き込み飯、焼き飯、そうめん、冷やしうどん、サンドイッチ、ステーキ、サラダ、浅漬け、生菓子、きなこもち、あんころもち、生クリームをトッピングした食品、手作りアイスクリーム

模擬店出店時の食中毒事故に気を付けましょう！！

<注意事項>

- 調理する食品は、製造の過程が簡単なものであり、開催当日に食材を仕入れ、調理するものにしましょう。前日に調理することがないようにしましょう。
- 要冷蔵品の保管は冷蔵庫等で行い、室温にならないようにしましょう。
- 加熱する場合は十分にいき、加熱不足にならないようにしましょう。(75℃1分間以上中心部まで十分に加熱のこと。)
- 食器は使い捨ての物を使用し、調理した食品は自宅に持ち帰って食べることがないように注意をしましょう。
- 調理をする前には、必ず手指等を洗淨・消毒をしましょう。
- 調理をする人は必ず事前に検便を実施し、保菌者ではないことを確認しておきましょう。
- 手指等に傷がある場合は調理する作業をやめましょう。また、指輪やブレスレットをして調理するのはやめましょう。
- 下痢等をしている人、体調の悪い人は調理をするのはやめましょう。
- 清潔な作業着、三角巾、マスク等を着用して調理しましょう。
- 使用する水は水道水を使用しましょう。
- ごみなどの廃棄物は責任をもって処分しましょう。

万が一の食品事故のために！

食品営業賠償共済
(あんしんフード君)
に加入しましょう！！



平成30年度 主な事業 (予定)

- ◆一斉検便受付日 組合会員：4月4日(水)、4月5日(木)、4月6日(金)、4月26日(木)、5月24日(木)
一般会員：6月14日(木)、6月15日(金)
- ◆食品衛生責任者養成講習会の開催

開催日	曜日	会場	時間
4月27日	金	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00
5月30日	水	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00
7月5日	木	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00
9月19日	水	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00
11月29日	木	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00
H31年2月8日	金	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00
H31年3月19日	火	柏市保健所4F研修室	9:00～17:00

- ◆営業許可の更新手続(委託)・証紙の販売・食品営業に必要な消毒液などの物品販売
- ◆柏まつり巡回指導
保健所と共に指導員による出店者衛生管理指導を行う
- ◆食中毒予防パレード
保健所と共に食中毒予防を啓発する
- ◆食品衛生指導員県外研修
- ◆市場まつり衛生指導
まつり会場で手洗い等のデモンストレーションを行う
- ◆店舗検査
- ◆子供手洗い教室



H29.10.30 さかいね幼稚園手洗い教室にて

模擬店や野外調理などでの食中毒事例

イベントや調理実習などでおきた食中毒事例を集めてみました。

<最近の事例>

バザーや模擬店などイベントでの食中毒事例をインターネットのニュースを中心に集めました。どういう食品で、どのような事故が何故起きたのかを知り、事故防止と事故発生時の対応の参考にして下さい。

(出処に厚生労働省とある事例は食中毒として確定し[厚生労働省の食中毒統計](#)にある事例です)

発生	場所	患者数	原因食品	原因物質	行事等	概要	出処
H29.10	福井県	5	牛肉の丸焼き	サルモネラ属菌	イベント	イベント会場に出店していた飲食店で「牛肉の丸焼き」を食べた2グループ5名が発症	福井県発表資料
H29.08	長野県	47	牛串	サルモネラ属菌	神社の祭り	患者は露店業者が2日にわたり調理し、販売した牛串を食べていた	読売新聞
H29.05	東京都	112	非常食のわかめごはん	ウェルシュ菌	防災訓練	炊かずに食べられるアルファ化米のわかめご飯に使われた「わかめ」が菌に汚染されていた	日経新聞
H29.03	東京都	76	カレーライス	ウェルシュ菌	幼稚園の行事	前日に調理し常温放置したカレーを当日再加熱して提供。再加熱不十分	東京都発表資料
H29.01	愛媛県	85	餅	ノロウイルス	もちつき大会	保育所の餅つき大会で179名喫食	厚生労働省 jiken2017 報道発表資料
H28.12	沖縄県	4	ハンバーガー	サルモネラ属菌	グルメイベント	ハンバーガーフェスタで提供された食品	厚生労働省 jiken2016
H28.10	宮城県	42	芋煮(推定)	ウェルシュ菌	芋煮会	原因食品は町内会行事(芋煮会)で提供した食事	厚生労働省 jiken2016
H28.07	奈良県	6	ケバブ	ぶどう球菌	花火大会	屋台のケバブで女兒ら6人発症。20名喫食	厚生労働省 jiken2016 産経 WEST
H28.05	福岡県	266	鶏ささみ寿司	カンピロバクター	肉のイベント	肉のフェスティバルで提供した鶏ささみ寿司、鶏むね肉たたき寿司	朝日新聞デジタル 福岡市発表資料
H28.04	東京都	609	鶏ささみ寿司	カンピロバクター	肉のイベント	福岡と同じ業者が火が通っていない「ハーブチキンささみ寿司」を提供	厚生労働省 jiken2016 東京都発表資料
H27.12	東京都	38	餅	ノロウイルス	餅つき大会	保育園で開催された餅つき会ですいた餅、95名喫食	厚生労働省 jiken2015 東京都発表資料
H27.11	群馬県	42	ケバブ	セレウス菌	大学祭	無許可の業者。ケバブに使用するソースからセレウス菌検出	厚生労働省 jiken2015 群馬県報道資料
H27.09	秋田県	40	シーフード焼きそば	ウェルシュ菌	グルメイベント	仮設店舗で911名喫食し、患者40名。トッピングのエビとホタテを前日調理し冷却不十分なまま保管、翌日再加熱せず使用。	厚生労働省 jiken2015 全食協抄録
H27.07	兵庫県	40	ケバブ	サルモネラ属菌	祭りの露店	業者が提供したケバブ(鶏肉、キャベツ、パン)	厚生労働省 jiken2015 兵庫県報道資料

H27.07	山形県	54	流しそうめん(推定)	病原性大腸菌	地域イベント	沢の生水を使ってそうめんを食べる。麺つゆも、沢水で薄めていた患者便と沢水から菌検出	厚生労働省 jiken2015 日刊スポーツ
H27.06	神奈川県	55	不明	ノロウイルス	BBQ イベント	生シラスや魚の刺し身のほか、焼き肉や焼きそばを食べた海岸での地引き網とバーベキューのイベント参加者	朝日新聞デジタル
H27.06	奈良県	16	カレーライス	ソラニン	調理実習	小学5年生の調理実習で皮が緑色になったジャガイモを使った。	毎日新聞
H27.05	大阪府	7	不明(弁当)	ぶどう球菌	グルメイベント	屋台で食事をした女性3人と3~9歳の子供4人が公衆トイレの前で嘔吐。業者提供の弁当が疑われた。	厚生労働省 jiken2015 産経新聞
H27.03	香川県	17	サンドイッチ	ノロウイルス	子育てイベント	運営ボランティアが調理したサンドイッチを45人が食べた。	厚生労働省 jiken2015 読売オンライン
H27.03	岩手県	66	カキのあぶり	ノロウイルス	イベント	加熱用のカキをバーナーであぶり提供したが、加熱不十分だった	厚生労働省 jiken2015 岩手日報
H27.01	奈良県	31	粉ふきいも	ソラニン類	小学校授業	授業で栽培したジャガイモを収穫してゆでて食べた5年2クラスの児童が発症	厚生労働省 jiken2015 産経 WEST
H26.07	静岡県	510	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌O(オー)157	花火大会	露天商がワゴン車でキュウリを浅漬けに調理。露店に運んで販売した	MSN 産経ニュース 厚生労働省 jirei_h26.xls

模擬店での食品事故にも... 食品営業賠償共済(あんしんフード君)が大活躍！！

屋台の看板が強風で倒れ、お客様に怪我をさせた



提供した食べ物が原因の食中毒事故と認定された

揚げ物の油がお客様にとびはね、やけどを負わせた

お客様の衣服にビールをこぼしてしまった...

提供した飲み物の容器の破損が原因で、お客様に怪我をさせた

平成30年1月1日より、保障内容が拡大！！

食中毒補償はもちろん、業務上の過失による事故、施設の欠陥に起因する事故も補償！お客様からのお預かり品に関わる損害補償や消毒費用・お詫び広告費用などの各種費用損害も幅広く補償！リコール補償も拡大！（ご加入は「[柏市食品衛生協会](#)」へ）

年間基本掛金例	※複数業種が該当する場合は掛金の高い方を適用します。※休業特約、傷害特約が付加できます					
売上高	喫茶店	飲食店・すし	仕出し・弁当・持ち帰り・給食	食品販売業	食品製造業	旅館業
～3,000万	6,500円	8,500円	11,000円	3,500円	5,500円	総床面積×23円

<実際の支払い事例>

お客様から預かった手荷物(腕時計、アクセサリ等)を誤って別のお客様に渡し紛失させた	174,504円
提供した弁当によるサルモネラ食中毒(休業特約付加。休業補償金、消毒費用を含む)	1,375,037円
店舗の移動式立て看板が強風で飛び、近隣の店舗と車両に損害を与えた	1,537,383円
提供した料理に硬貨が混入。喫食したお客様の歯が損傷したためインプラントを行った	4,796,696円
店頭で唐揚げの露店販売を行っていたところフライヤーが倒れ、通行人3名に火傷を負わせた	5,174,980円

