

「夏期食中毒注意報」（第1回：7月16日から7月18日の3日間）

～食品の取扱いに注意しましょう～

本日、今年度初めての夏期食中毒注意報を、7月16日から7月18日までの3日間、全県に発出しました。

現在、気温・湿度ともに高い気象条件が続いており、食中毒の原因になる細菌が非常に増えやすくなっています。

特に食品を購入・保存する際の注意事項は以下のとおりです。

食中毒予防の3つのポイント（細菌をつけない・増やさない・やっつける）
に注意して、食中毒を予防しましょう。

食品の購入・保存の注意事項

〈食品の購入〉

- 表示のある食品は、消費期限などを確認しましょう。
- 肉や魚などの生鮮食品は最後に買い、水分がもれないようにそれぞれ分けてビニール袋などにいれましょう。
- 保冷材や保冷バッグを利用し、購入後は寄り道せず持ち帰りましょう。

〈食品の保存〉

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫にいれましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎないようにしましょう。
- 冷蔵庫内の温度でも増殖することができる細菌も存在します。
- 長期間の保存は避け、できるだけ早めに食べるようにしましょう。

●食中毒予防の原則と6つのポイント

（ 政府広報オンライン ）

https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/



【参考事項】

1 県内の気象状況

項目	最高気温 ※1	最低気温 ※1	湿度 ※1	本日の 予想最高気温※2
測定値	30.5℃	22.0℃	75.4%	30.0℃
発出基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	75%以上	30.0℃以上

※1 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における前2日間の平均値

※2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における本日の平均値

2 昨年度の食中毒注意報発出状況（夏期）

発出日	7月19日、26日	発出回数 7回
	8月1日、6日、15日、23日、26日	

3 長野県内（中核市を含む）における食中毒発生状況（現在まで）

	発生件数	患者数
令和7年度 (うち 中核市)	4件 (1件)	64名 (1名)
昨年度同期 (うち 中核市)	11件 (4件)	232名 (129名)

4 長野県内（中核市を含む）の7月、8月の食中毒の発生状況（過去3年間）

	発生件数	患者数	内 訳
令和6年度	2	27	植物性自然毒（有毒きのこ）（1件、1名） カンピロバクター（1件、26名）
令和5年度	3	14	黄色ブドウ球菌（1件6名） サルモネラ属菌（1件7名） アニサキス（1件1名）
令和4年度	2	50	植物性自然毒（ソラニン）（1件、46名） 腸管出血性大腸菌（1件、4名）

できていますか？衛生的な手洗い（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000515911.pdf>



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point.pdf>



確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン 3.0

～大変革への挑戦 「ゆたかな社会」を実現するために～

[長野県総合5か年計画推進中]

（問合せ先）
健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
（担当）福井、松本、塚田
電話：026-235-7155（直通）
026-232-0111（代表）（内線 2661）
FAX：026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp