

## 「夏期食中毒注意報」(第3回:8月15日から8月17日の3日間)

### ～食事をする際の注意点～

本日、夏期食中毒注意報を、8月15日から8月17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。

特に食事をする際は、以下のことに気をつけましょう。

#### 食事をする際の注意点

##### ○手を洗いましょう。

手で様々な場所を触ると、多くの細菌やウイルスが付いてしまいます。調理前、盛り付け前、食べる前などのタイミングで手を洗いましょう。

●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>



##### ○調理後すぐに食べるようにしましょう。

食品を室温で放置すると、細菌を増殖させる危険性があります。

加熱した料理は熱いうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べましょう。

##### ○残った食品は冷蔵庫で保存しましょう。

食品は冷蔵庫で保存し、できるだけ早く食べましょう。

温めなおすときは、中心部まで十分に加熱しましょう。

時間が経ち過ぎたり、変なおいがるなど、少しでも怪しいと思ったら、思い切って捨てましょう。

#### ＝気をつけたい食品＝

##### ●煮物(カレー等)

残った煮物等を保存する場合は、早く冷えるように小分けして冷蔵庫内で保存しましょう。鍋のまま室温で放置すると、細菌が増殖し毒素を産生する危険性があります。

##### ●浅漬け

必ず冷蔵庫内で保存し、できるだけ早く食べましょう。

作るときには、野菜をよく洗いましょう。

## 【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	32.0℃	22.2℃	76.4%	32.3℃
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 8月1日、6日、15日、23日、26日	発出回数 7回
-----	----------------------------------	------------

### 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）	6件 （2件）	71名 （6名）
昨年度同期 （うち 中核市）	13件 （5件）	259名 （130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）

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 (澁)  
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