

「夏期食中毒注意報」(第1回:7月29日から7月31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29日から7月31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。

特にテイクアウト・デリバリーを行う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。

テイクアウト・デリバリーの注意事項

テイクアウトやデリバリーは、店内で食べるよりも調理してから食べるまでの時間が長くなるため、以下の点に注意しましょう。

〈事業者の皆様へ〉

- メニュー選びに気をつけましょう。
(生ものは避け、中心部まで十分加熱する)
- 作り置きは避け、設備や人的能力に応じた受注数量にしましょう。
- 温度管理に気をつけましょう。**
- 盛り付け時は、使い捨て手袋等を使いましょう。
- 調理前、トイレ使用后等、必ず手洗い、消毒をしましょう。

〈消費者の皆様へ〉

- できるだけ早く食べましょう。
- 持ち帰り中の温度管理に気をつけましょう。

- テイクアウトやデリバリーをする場合の注意事項
(長野県リーフレット)



<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuchudoku/documents/take202603.pdf>

【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	30.7℃	20.7℃	78.6%	31.8℃
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 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8年度 (うち 中核市)	4件 (2件)	136名 (20名)
昨年度同期 (うち 中核市)	6件 (2件)	118名 (6名)

3 昨年度の食中毒注意報発出状況（夏期）

発出年月日	7月16日、25日 8月15日、26日	発出回数 4回
-------	------------------------	------------

4 過去3年間（7月、8月）の長野県内（中核市を含む）の食中毒の発生状況

	発生件数	患者数	内 訳
令和7年度	3	56	ヒスタミン（1件、49名） カンピロバクター（1件、5名） ククルピタシン（1件、2名）
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）

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、安田、水澤

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