

「夏期食中毒注意報」(第3回:8月24日から8月26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24日から8月26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、変なおいがするなど、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	32.8℃	22.3℃	75.3%	34.3℃
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 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)	5件 (2件)	234名 (30名)
昨年度同期 (うち 中核市)	7件 (2件)	120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）

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