



「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました

(第1回：7月11日から7月13日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、7月11日から7月13日までの3日間、全県に発令しました。

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。

県民の皆様は、以下の3つのポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。

食中毒予防の3つのポイント

○ 細菌をつけない

- ・トイレの後や調理の前などには、必ず石けんで手を洗いましょう。
- ・肉や魚を切ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯や塩素剤で消毒してから使いましょう。

○ 細菌をふやさない

- ・購入した食材は、早めに冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。

○ 細菌をやっつける

- ・加熱調理するときは、中まで十分に火を通しましょう。

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)[580KB]

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>



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	31.8℃	20.5℃	76.1%	31.0℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70%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

【参考】

1 昨年度の食中毒注意報発令状況（夏期）

発令年月日	平成 29 年 7 月 10 日、14 日、18 日、 8 月 2 日、7 日、14 日、21 日、25 日	発令回数 8 回
-------	---	-------------

2 平成 30 年度長野県内（長野市を含む）における食中毒発生状況（現在まで）

	発生件数	患者数
平成 30 年度 （うち 長野市）	3 件 （1 件）	34 名 （1 名）
昨年度同期 （うち 長野市）	4 件 （3 件）	96 名 （93 名）

*平成 30 年度の内訳

長野県内 ノロウイルス 1 件 32 名（うち長野市 0 件）
アニサキス 2 件 2 名（うち長野市 1 件）

3 長野県内（長野市を含む）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
平成 29 年度	4	75	サルモネラ属菌（1 件 66 名） 腸管出血性大腸菌（1 件 5 名） A 型肝炎ウイルス（1 件 3 名） アニサキス（1 件 1 名）
平成 28 年度	4	55	カンピロバクター（3 件 21 名） サルモネラ属菌（1 件 34 名）
平成 27 年度	2	24	カンピロバクター（1 件 23 名） アニサキス（1 件 1 名）

確かな暮らしが営まれる美しい信州
～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン 2.0（長野県総合 5 か年計画）推進中

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
（課長）吉田 徹也（担当）久保田 耕史 岡野 美鈴
電話：026-235-7155（直通）
026-232-0111（内線 2661）
FAX：026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp