



「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第6回：8月16日から8月18日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月16日から8月18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、以下のことに注意して、食中毒を予防しましょう。

バーベキュー・焼肉を安全に楽しむために

○ 野外で調理するときは食材の温度管理に注意しましょう。

肉や、調理済み食品を野外へ持ち出すときは、保冷剤やクーラーボックスを使い、常温保管はさげましょう。

また、肉や魚介類はビニール袋に入れるなどして肉汁(ドリップ)等が他の食材に付着しないようにしましょう。

※生の肉には腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラなど様々な病原体が付着していることがあります。

○ はしの使い分けをしましょう。

生肉を扱うときは専用のトングやはしを使い、食べるときに使うはしときちんと使い分けましょう。

○ 十分加熱してから食べましょう。

肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。焼け具合を確認するため、できるだけ明るいところで調理しましょう。

また、肉に接触した野菜類の加熱も十分行いましょう。

※子どもや高齢者など食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食中毒にかかりやすく、また、重症化することがあるのでお肉の生食を控えてください。

お肉の食中毒を避けるにはどうしたらよいの？(厚生労働省リーフレット) [1,088KB]

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000340579.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	32.5℃	22.2℃	77.0%	30.3℃
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 今年度の食中毒注意報発令状況（夏期）

発令年月日	平成30年7月11日、7月17日、7月30日、 8月8日、8月13日
-------	---------------------------------------

2 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
-------	--	------------

3 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）	4件 （1件）	40名 （1名）
昨年度同期 （うち長野市）	6件 （4件）	163名 （94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）
 腸管出血性大腸菌 1件 6名（うち長野市0件）

4 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