



「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第8回：8月30日から9月1日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月30日から9月1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。

家庭でできる食中毒予防対策 ～冷蔵庫の正しい使い方～

○ 冷蔵庫に物を詰めすぎない。

冷蔵庫は冷気を循環させることで庫内を低温に保ちます。

物を詰めすぎると、冷気の吹き出し口をふさいでしまい、うまく冷えないことがあります。収納量は7割程度を目安にしましょう。

○ 食材によって置き場所を変える。

生肉や生魚にはサルモネラや腸炎ビブリオ等の食中毒菌が付着していることがあります。

冷蔵庫で保管する時は、サラダなどそのまま食べる食品にはラップ掛けをして、生肉・生魚とは離して保管するようにしましょう。

○ 冷蔵庫の開閉は必要最小限に。

冷蔵庫は扉を開けると庫内温度が上昇しますが、元の温度に戻るまでには時間がかかります。

冷蔵庫の開閉は必要最小限にしましょう。

○ 冷蔵庫を過信しない。

冷蔵庫内は無菌状態ではありません。また、冷蔵庫内で増殖することができる食中毒菌もいます。

長期間の保存は避け、できるだけ早めに食べるようにしましょう。

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	30.5℃	21.5℃	76.1%	32.3℃
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、8月16日、8月27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）	7件 （4件）	168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