



「夏期食中毒注意報」(第3回:8月1日から8月3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1日から8月3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、以下のとおり気をつけましょう。

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。

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、変なにおいがするなど、ちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨ててください。

＝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	31.1℃	22.7℃	77.4%	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 食中毒注意報発出状況（夏期）

年度	発出日	発出回数
令和6年度	令和6年7月19日、26日、8月1日	3回
令和5年度	令和5年7月11日、8月21日	2回

3 令和4年度長野県内（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6年度 （うち 中核市）	12件 （5件）	233名 （130名）
昨年度同期 （うち 中核市）	3件 （2件）	83名 （29名）

4 長野県内（中核市を含む）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
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）
令和4年度	2	50	植物性自然毒（ソラニン）（1件、46名） 腸管出血性大腸菌（1件、4名）
令和3年度	0	0	

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、松本、塚田（混）
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