



「夏期食中毒注意報」(第6回:8月23日から8月25日の3日間) ～冷蔵庫は正しく使いましょう～

本日、夏期食中毒注意報を、8月23日から8月25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。

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)

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point.pdf>



【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	33.5℃	23.0℃	75.8%	33.5℃
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、6日、15日、23日	6回
令和5年度	令和5年7月11日、8月21日	2回

3 令和6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）	13件 （5件）	258名 （130名）
昨年度同期 （うち 中核市）	5件 （2件）	96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	

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（滉）
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