



「夏期食中毒注意報」(第2回:8月21日から8月23日の3日間)

～調理をする際の注意点～

本日、夏期食中毒注意報を、8月21日から8月23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。

調理をする際の注意点

●手はこまめに洗いましょう

調理の前だけでなく、生の肉・魚・卵を扱った後、途中でペット等動物に触ったり、トイレに行ったり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。

●生の肉や魚からの汚染に注意しましょう

生の肉・魚の汁が果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。生の肉や魚を切った包丁やまな板は、洗ってから熱湯をかけた後に使うことが大切です。

●しっかり加熱しましょう

加熱調理をする場合は十分加熱しましょう。特に、ハンバーグや調味液に漬け込んだ肉は、肉の中心部まで食中毒菌に汚染されていることがありますので、注意が必要です。めやすは中心部の温度が75℃で1分間以上です。

●器具は洗って消毒しましょう

包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗いましょう。熱湯をかけたり、台所用漂白剤に一晩つけ込むと消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお効果的です。

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	34.6℃	22.4℃	78.6%	34.5℃
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 昨年度の食中毒注意報発出状況（夏期）

発出年月日	令和4年7月13日、29日 8月8日、15日、23日	発出回数 5回
-------	-------------------------------	------------

3 令和5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5年度 (うち 中核市)	4件 (2件)	89名 (29名)
昨年度同期 (うち 中核市)	5件 (0件)	65名 (0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	—
令和2年度	2	11	植物性自然毒（ククルビタシン類）（1件2名） カンピロバクター・ジェジュニ（1件9名）

食中毒予防啓発動画（松本市ホームページ）

<https://www.city.matsumoto.nagano.jp/soshiki/231/50307.html>



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）久保田、松本、青山

電 話 026-235-7155（直通）

026-232-0111（代表）（内線2661）

F A X 026-232-7288

E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp