



「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第6回：8月13日から8月15日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月13日から8月15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	34.2℃	23.9℃	70.8%	32.8℃
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	令和元年7月25日、7月29日、8月1日、8月5日、 8月8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30年7月11日、17日、30日、 8月8日、13日、16日、27日、30日	発令回数 8回
-------	---	------------

3 令和元年度長野県内（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
令和元年度 (うち長野市)	5件 (1件)	242名 (2名)
昨年度同期 (うち長野市)	4件 (1件)	41名 (1名)

* 令和元年度の内訳

長野県内 ノロウイルス 2件 202名（うち長野市0件）
カンピロバクター 1件 2名（うち長野市1件）
サルモネラ属菌 1件 35名（うち長野市0件）
ククルピタシン（推定） 1件 3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30年度	3	13	腸管出血性大腸菌（3件13名）
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）

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)福井 秀樹 飯塚 春彦
電話:026-235-7155(直通)
026-232-0111(内線 2661)
FAX:026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp