



## 「夏期食中毒注意報」(第2回:7月26日から7月28日の3日間)

### ～お肉はよく焼いて食べましょう～

本日、夏期食中毒注意報を、7月26日から7月28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。

特にお肉をバーベキュー等で焼く際の注意事項は以下のとおりです。

**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。

### お肉はよく焼いて食べましょう

バーベキューや焼き肉などでお肉を食べることが多い時期です。

○お肉は十分加熱してから食べましょう。

生の食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。

お肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。

※特に、子どもや高齢者など抵抗力の弱い方は、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。

●お肉はよく焼いて食べよう(厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

(動画) <https://www.youtube.com/watch?v=Hh5GI4ESsPk>

○「新鮮だから安全」ではありません

少量の菌でも食中毒の原因になることがあるため、

新鮮なお肉であっても、十分加熱せずに食べると、食中毒になることがあります。

＝その他注意点＝

○「はし」の使い分けをしましょう。

生肉を扱うときは専用の tong や「はし」を使い、食べるときに使う「はし」と使い分けましょう。

○肉汁(ドリップ)等の付着に注意しましょう。

生肉はビニール袋に入れるなどして、冷蔵庫内などで、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。

○生肉を触った後は、手を洗いましょう。

食材を切る順番も、サラダ等の野菜を切ってから生肉を切る等の工夫をしましょう。



## 【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	30.4℃	21.4℃	79.4%	32.8℃
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）

	発出日	発出回数
令和6年度	7月19日、7月26日	2回
令和5年度	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）	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](mailto:shokusei@pref.nagano.lg.jp)