



「夏期食中毒注意報」(第7回:8月26日から8月28日の3日間) ～調理の際の注意点～

本日、夏期食中毒注意報を、8月26日から8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。

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。

～調理の際の注意点～

◎調理の前の下準備

- ゴミや不要なものは片付けておきましょう。
- 清潔なまな板、包丁、ふきん等を用意しましょう。
- 調理前や肉・魚を触った後は、手を石けんで十分洗いましょう。

◎調理

- 肉や魚などの汁が、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後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。洗ってから熱湯をかけるなど消毒して使うことが大切です。
- 包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。
- 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。(めやすは中心部分の温度が75℃で1分間以上)
- 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、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、煮沸すればより効果的です。

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	32.4℃	22.5℃	82.4%	33.3℃
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、6日、15日、23日、26日	7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