

「夏期食中毒注意報」（第4回：8月26日から8月28日の3日間） ～キャンプやバーベキューなど野外で調理するときの注意点～

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。

特にキャンプなど野外で調理する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。

キャンプやバーベキューなど野外で調理するときの注意点

○手を洗いましょう。

- ・手で様々な場所を触ると、多くの細菌やウイルスが付いてしまいます。
- ・調理前、盛り付け前、食べる前などのタイミングで手を洗いましょう。

○お肉は十分加熱してから食べましょう。

- ・肉の焼け具合を確認するため、明るいところで調理しましょう。
- ・肉に接触した野菜類の加熱も十分行いましょう。
- ・食べるときの箸と、焼くときの箸やトングを使い分けましょう。

○食品の温度管理に注意しましょう。

- ・食品の保管は保冷剤やクーラーボックスを活用しましょう。
- ・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。

○野外で見つけたきのこや山菜を安易に食べないでください。

- ・有毒植物やきのこの誤食による食中毒は、全国で毎年おきています。
- ・知らない植物やきのこは「採らない」「食べない」
「売らない」「人にあげない」

●毒キノコに要注意！（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001298254.pdf>



●有毒植物に要注意（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001464746.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	34.3℃	23.8℃	76.5%	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 昨年度の食中毒注意報発出状況（夏期）

発出日	7月19日、26日 8月1日、6日、15日、23日、26日	発出回数 7回
-----	----------------------------------	------------

3 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7年度 (うち 中核市)	6件 (2件)	71名 (6名)
昨年度同期 (うち 中核市)	13件 (5件)	259名 (130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6年度	2	27	植物性自然毒（有毒きのこ）（1件、1名） カンピロバクター（1件、26名）
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）

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
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