

2013. 8. 1

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第2回: 8月1日から8月3日の3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月1日から8月3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、食中毒を防止しましょう。

黄色ブドウ球菌食中毒注意報発令中(7月30日から)

【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 tong 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。

※乳幼児や高齢者など、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特に注意しましょう。

※絶対に、生(半生を含む)の肉類は食べないようにしましょう。

2013. 8. 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	32.0℃	21.0℃	73.5%	30.8℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70.0%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 昨年度の食中毒注意報発令状況（夏期）

発令年月日	平成24年7月17日、平成24年7月25日 平成24年7月30日、平成24年8月7日 平成24年8月13日、平成24年8月17日 平成24年8月20日	発令回数 7回
-------	--	------------

2 平成25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
平成25年度 （内 長野市）	5件 （0件）	174名 （0名）
昨年度同期 （内 長野市）	6件 （1件）	75名 （15名）

*平成25年度の内訳

長野県 黄色ブドウ球菌 3件41名
ノロウイルス 2件133名

3 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24年度	4	69	カンピロバクター（2件28名） エルシニア（1件39名） 植物性自然毒（1件、2名）
平成23年度	2	44	腸管出血性大腸菌O103他（1件37名） 黄色ブドウ球菌（1件、7名）
平成22年度	3	29	黄色ブドウ球菌（1件、7名） ウエルシュ菌（1件、19名） カンピロバクター（1件、3名）

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口