



## 「夏期食中毒注意報」(第1回:7月11日から7月13日の3日間)

### ～お肉はよく焼いて食べましょう～

本日、今年度初めての夏期食中毒注意報を、7月11日から7月13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。

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

- 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。生肉を中心部まで十分加熱せずに食べると、嘔吐や下痢を発症し、重症化することがあります。

(参考) 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。

### ～その他の注意点～

○生肉を触った後は、手を洗いましょう。

○箸の使い分けをしましょう。

生肉を取り扱うときは専用のトングや箸を使い、食べるときに使う箸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。

生肉は肉汁(ドリップ)等が他の食材に付着しないようにビニール袋に入れる等して保管しましょう。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	30.7℃	21.8℃	80.1%	33.0℃
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）

発出年月日	令和4年7月13日、29日 8月8日、15日、23日	発出回数 5回
-------	-------------------------------	------------

### 3 令和5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5年度 (うち 中核市)	3件 (2件)	49名 (29名)
昨年度同期 (うち 中核市)	3件 (0件)	15名 (0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	—
令和2年度	2	11	植物性自然毒（ククルピタシン類）（1件2名） カンピロバクター・ジェジュニ（1件9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) 久保田、松本、青山  
電 話 026-235-7155 (直通)  
026-232-0111 (代表) (内線 2661)  
F A X 026-232-7288  
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp