



「夏期食中毒注意報」(第5回:8月15日から8月17日の3日間)

～食中毒の原因菌を食品につけないために適切な手洗いをしましょう～

本日、夏期食中毒注意報を、8月15日から8月17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。

細菌による食中毒を防ぐためには、原因菌を「つけない、増やさない、やっつける」ことが重要です。以下のことに注意して、食中毒を予防しましょう。

食中毒の原因菌を食品につけないための適切な手洗い

手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食品につけないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。

- 調理を始める前
- 次の調理作業に入る前
- トイレに行った後
- 生の肉・魚、卵などを取り扱う前後
- 料理の盛り付けの前

○ 衛生的な手洗いの手順

- ① 流水で手を洗う
- ② 洗剤を手取る
- ③ 手のひら、指の腹面を洗う
- ④ 手の甲、指の背を洗う
- ⑤ 指の間(側面)、股(付け根)を洗う
- ⑥ 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う
- ⑦ 指先を洗う
- ⑧ 手首を洗う(内側・側面・外側)
- ⑨ 洗剤を十分な流水でよく洗い流す
- ⑩ 手をふき乾燥させる
- ⑪ アルコールによる消毒をする

2度洗いが効果的です!

②～⑨までの手順をくり返し、
2度洗いで菌やウイルスを洗い
流しましょう。

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>



ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い(厚生労働省 YouTube 配信)

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM>



【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 | 33.8℃ | 23.7℃ | 78.8% | 32.5℃ |
| 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 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 | 5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 | |

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