

平成28年8月9日

食中毒警報（細菌性食中毒 第1号）発表

県危機管理部危機報道監

県健康福祉部衛生課

発表日時 平成28年8月9日 午前10時00分

適用項目 ア 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、又は
予測される場合

県内は、高気圧に覆われ気温が高い状態が続き、食中毒が発生しやすい気象条件となっています。この気候は、明日以降も続くと予想されることから、食品の取扱い施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報（細菌性食中毒）を発表します。

※この警報の有効期間は平成28年8月9日から平成28年8月10日まで、その後は自然解除されます。

< 注意事項 >

只今、気温や湿度が高くなり、食べものがいたみ易い気象条件となっていますので、特に、次のことに注意しましょう。

- 1 生で食べる食品の調理・取扱いには十分注意し、なるべく早く食べる。
- 2 調理前の手洗いを励行し、食品の衛生的な取扱いに心掛ける。
- 3 冷蔵庫内の温度は10℃以下に保ち、食品の詰め過ぎに注意し、また、開閉回数を少なくする等、食品の保存・管理には十分気をつける。
- 4 家庭や行楽先でも、調理食品や弁当などは低温で保存し、なるべく早く食べる。

<参考>

1 食中毒警報等発表状況（平成27年度）

食中毒警報（細菌性食中毒 第1号） 平成27年8月7日

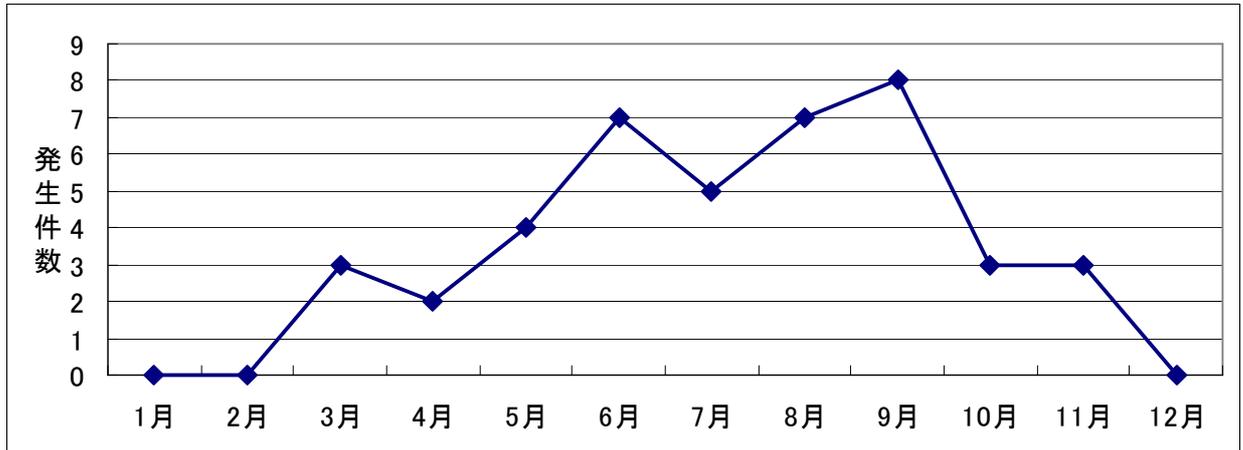
食中毒警報（ノロウイルス食中毒 第1号） 平成27年9月1日

2 食中毒発生状況（年次）

平成28年8月9日現在 14件 513人

去年同期 19件 472人

3 細菌性食中毒の月別発生状況（平成22年～平成28年7月）



	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
サルモネラ属菌	—	—	—	—	—	2	1	2	3	—	—	—
黄色ブドウ球菌	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—
腸炎ビブリオ	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—
ウェルシュ菌	—	—	2	1	—	2	—	—	—	1	—	—
腸管出血性大腸菌	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—
カンピロバクター	—	—	1	1	4	3	2	1	4	2	3	—

< 食中毒警報の発表基準 >

以下のいずれかの条件に該当した場合に発表する。

ア 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、又は予測される場合

イ 県内の感染症発生動向調査における定点当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が概ね20人以上となった場合

ウ 県内で同一の病因物質による食中毒が連続して発生している場合で、特に注意喚起が必要と判断される場合

エ その他発表者が必要と判断した場合

担 当 食 品 監 視 班

電話番号 054-221-3708