

令和元年9月9日

各障害者支援施設長 様
各障害福祉サービス事業所管理者 様
各地域活動支援事業所管理者 様

名古屋市健康福祉局
障害福祉部障害者支援課長

食中毒警報について

標記の件について、別添のとおり発令され、その要旨は下記の通りですので周知致します。貴施設・事業所における食品衛生につき、より一層ご注意くださいようお願いいたします。

記

発令日時	令和元年9月9日（月曜日） 午前11時00分	
適用条件	○	第1項 気温30℃以上が10時間以上継続するとき。
		第2項 湿度90%以上が24時間以上継続するとき。
		第3項 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上となるとき。
		第4項 次の3つの条件が同時に発生した場合、又はそれが予測されるとき。 (1) 気温が28℃以上となり、6時間以上継続するとき。 (2) 湿度が80%以上となり、相当時間継続するとき。 (3) 48時間以内に、気温が7℃上昇し、相当時間継続するとき。

※ この警報は、発令時から48時間継続し、その後は自動的に解除されます。

食中毒警報が発令されたら

次の点に注意して、食中毒の発生を防ぎましょう。

- 1 調理したものは、長時間放置しないで、なるべく早く食べましょう。
- 2 なま物はできるだけ避け、十分に加熱してから食べましょう。
- 3 調理の前には、石けん等でよく手を洗いましょう。
- 4 冷蔵庫の温度は、10℃以下になるよう注意しましょう。
- 5 冷蔵庫に、食品を詰め過ぎないようにしましょう。
- 6 新鮮な材料を使用するようにしましょう。
- 7 食器、まな板、包丁、ふきん等は十分に洗浄、消毒しましょう。
- 8 調理場は常に清潔に保ち、ハエ、ゴキブリ、ねずみ等の駆除に努めましょう。
- 9 暴飲暴食を慎み、健康に注意して十分に休養を取るようにしましょう。

(連絡先 電話 052-972-3967 FAX 052-972-4149 指定指導係)

令和元年9月9日

名古屋市保健所健康部
食品衛生課食品衛生係
(健康福祉局)

972-2646 内線 2646

食中毒警報第3号の発令について

- 1 発令日時
9月9日(月) 午前11時
- 2 本日の気象状況
午前9時現在 気温 31.3℃ 湿度 59 %
最低気温 28.4℃ (午前6時15分)
予想最高気温 37℃
気温30℃を超えると予想される時間 午前8時00分頃から午後9時30分頃まで
- 3 適用条件
食中毒警報発令基準 第1項

[参考] 食中毒警報発令基準

第1項	気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき
第2項	湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき
第3項	24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき
第4項	次の3つの条件が同時に発生したとき、またはそれが予想されるとき (1) 気温28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき (2) 湿度80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき (3) 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が7℃以上となり かつ、相当時間継続するとき
保健所長が特に必要と認めた場合	

*この警報は発令時から48時間継続し、その後は自動的に解除されます。

- 4 食中毒警報発令状況
今年：7月30日(第1項)、8月13日(第1項)
昨年：7月11日(第1項、第3項)、7月25日(第1項)、8月6日(第1項、第3項)、
8月27日(第1項、第3項)
- 5 本年の食中毒発生状況
発生件数 16件、患者数 129名
(昨年同期 発生件数 8件、患者数 56名)
- 6 その他
本警報は、愛知県、豊橋市、岡崎市、豊田市、岐阜県、岐阜市、三重県、四日市市で同時発表です。
学校、幼稚園、社会福祉施設、事業者等へも周知いたします。

食中毒警報が発令されたら

次の点に注意して、食中毒の発生を防止しましょう。

- 1 調理したものは長時間放置しないで、なるべく早く食べましょう。
- 2 なま物はできるだけ避け、十分に加熱してから食べましょう。
- 3 調理の前には石けん等でよく手を洗いましょう。
- 4 冷蔵庫の温度は10℃以下になるよう気をつけましょう。
- 5 冷蔵庫に食品を詰め過ぎないようにしましょう。
- 6 新鮮な材料を使用するようにしましょう。
- 7 食器、まな板、包丁、ふきん等は十分に洗浄、消毒しましょう。
- 8 台所（調理場）は常に清潔に保ちハエ、ゴキブリ、ねずみ等の駆除に努めましょう。
- 9 暴飲暴食を慎み、健康に注意して十分に休養を取るようにしましょう。