

平成22年8月16日

市政記者クラブ 様

健康福祉局健康部
食品衛生課食品衛生係
担当：北本、木村
972-2646 内線 2646

食中毒警報第4号の発令について

- 1 発令日時
8月16日（月） 午前11時
- 2 本日の気象状況
午前9時現在 気温 30.6℃ 湿度 66%
最低気温 26.0℃（午前5時31分）
予想最高気温 36℃
気温30℃を超えると予想される時間 午前8時から午後9時まで
- 3 適用条件
食中毒警報発令基準 第1項、第3項

[参考] 食中毒警報発令基準

第1項	気温30度以上が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またはそれが予測されるとき。 (1) 気温28度以上となり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。
健康福祉局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、その後は自然に解除されます。

- 4 本年の食中毒警報発令状況
7月8日（第3項）、7月20日（第1項）、7月22日（第1項）
- 5 昨年の食中毒警報発令状況
7月15日（第1項、第3項）、8月12日（第4項）
- 6 本年の食中毒発生状況
発生件数 11件、患者数 386名、
（昨年同期 発生件数 5件、患者数 201名）
- 7 その他
本警報は、愛知県、岐阜県、三重県、名古屋市、岐阜市、豊田市、豊橋市、岡崎市、四日市

市同時発令です。

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、マナ板、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。

腸管出血性大腸菌 O157 食中毒・感染症が多発しています！！

生肉、生レバーは、腸管出血性大腸菌 O157 に汚染されている場合があります、生で食べると食中毒をおこす危険があります。

○生肉、生レバーなどを食べることを控えましょう。

新鮮なものであっても、菌がついていると食中毒につながります。

○特に幼児、高齢の方、抵抗力が低い方は、死亡したり、重症化する恐れがあるので注意が必要です。

保護者、周りの皆様へ
お子様には生のお肉、生レバーなどは
食べさせないでください！！

○食肉やレバーは中心部まで十分に加熱して（75℃、1 分間以上）食べましょう。