

平成 25 年 9 月 17 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：滝川、石井  
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 17 日（火） 午前 11 時
- 2 本日の気象状況  
午前 9 時現在 気温 22.3℃ 湿度 38%  
最低気温 16.8℃ （午前 5 時 25 分）  
予想最高気温 31℃  
気温 30℃を超えると予想される時間 午後 2 時頃から午後 4 時頃まで
- 3 適用条件  
食中毒警報発令基準 第 3 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
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、その後は自動的に解除されます。

- 4 本年の食中毒警報発令状況  
7 月 8 日(第 1 項、第 3 項)、8 月 2 日(第 1 項、第 3 項)
- 5 本年の食中毒発生状況  
発生件数 4 件、患者数 46 名  
(昨年同期 発生件数 11 件、患者数 379 名)

- ・急激に気温が上昇しますので、食品の衛生管理に充分注意してください。
- ・名古屋市では、過去 5 年間の月別食中毒発生状況で 9 月の発生が最も多くなっています。
- ・まだまだ 30 度を超える日が続きます。猛暑による体力の低下もありますので、引き続き手洗いの徹底など食中毒の防止に心がけましょう。

## 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。