

平成 26 年 7 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：森下、前野
972-2646 内線 2646

食中毒警報第 1 号の発令について

- 1 発令日時
7 月 16 日（水） 午前 11 時
- 2 本日の気象状況
午前 9 時現在 気温 30.2℃ 湿度 60%
最低気温 25.4℃ （午前 5 時 34 分）
予想最高気温 35℃
気温 30℃を超えると予想される時間 午前 8 時 30 分頃から午後 6 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
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 昨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)、9 月 17 日(第 3 項)
- 5 本年の食中毒発生状況
発生件数 7 件、患者数 235 名
(昨年同期 発生件数 4 件、患者数 46 名)
- 6 その他
7 月 1 日～7 月 31 日は、夏季食品衛生対策月間です。
本警報は、愛知県、名古屋市、豊田市、豊橋市、岡崎市同時発令です。
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。