

平成27年7月27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：山本、川口  
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27日(月) 午前11時
- 2 本日の気象状況  
午前9時現在 気温 31.1℃ 湿度 55%  
最低気温 25.8℃ (午前4時50分)  
予想最高気温 34℃  
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16日(第1項)、7月25日(第1項、第3項)、8月20日(第1項、第3項)
- 5 本年の食中毒発生状況  
発生件数 9件、患者数 130名  
(昨年同期 発生件数 7件、患者数 235名)
- 6 その他  
6月29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、三重県、名古屋市、豊田市、豊橋市、岡崎市、四日市市同時発令です。  
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。