

市政記者クラブ

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)  
担当：木村、安間  
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

6月27日(月) 午前11時

2 本日の気象状況

午前9時現在 気温 31.0℃ 湿度 60%

最低気温 24.7℃ (午前4時47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9時00分頃から午後9時00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

昨年：7月19日(第1、3項)、8月4日(第1項)

5 本年の食中毒発生状況

発生件数 8件、患者数 151名

(昨年同期 発生件数 2件、患者数 36名)

6 その他

本警報は、愛知県、豊橋市、岡崎市、豊田市、一宮市同時発表です。

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。

鶏刺しやしもふりなど、生や加熱不十分な鶏肉料理を食べるとカンピロバクター食中毒になることがあります。お肉は中心部の色が変わるまで十分に加熱しましょう！

- 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。

食品のテイクアウト・デリバリーを利用する際のポイント

①食べきれぬ量を購入しましょう。

②適切な温度で保管しましょう。

【テイクアウトを利用】

- ・予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
- ・保冷バッグを用意して持ち帰る。車内に長時間放置しない。

【デリバリーを利用】

- ・置き配サービスを利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。

③購入した食品は早めに食べましょう。

- ・食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。



食品の安全に関する情報を発信しています！

なごや 食の安全

検索