

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R6. 7. 24）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第217号 令和6年7月24日

食中毒警報とは？

岐阜県では7月22日、今年2回目の食中毒警報を発表しましたが、食中毒警報は、どんな時に発表されているかご存じですか？

岐阜県が発表する食中毒警報には、原則7月1日～9月30日（警報発表期間）の気温や湿度が高い期間に発表する食中毒警報と、原則10月1日～翌年3月31日（注意報発表期間）の気温が低くなる時期に発表するノロウイルス食中毒注意報・警報があります。

今回はそのうち、夏季の食中毒警報についてお伝えします。

○警報発表の条件

警報は、原則として、7月1日～9月30日（警報発表期間）の間に、次に掲げる気象条件のうち、いずれか一つ以上に該当があるとき、又は発表することが特に必要があるときに県が発表します。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を超えたとき、又はそれが予想されるとき。
- (4) 次に掲げる気象条件の2つ以上が、同時に発生したとき、又はそれが予想されるとき。
 - ア 気温28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき。
 - イ 湿度80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
 - ウ 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の気温差が7℃以上となり、かつ、相当時間継続するとき。

○特に取扱いに注意が必要な食品

高温・多湿のこの時期に起きる食中毒のほとんどは、細菌が原因です。次の食品の取扱いには特に注意しましょう。

- ・弁当、おにぎり、サンドイッチなど
- ・海産魚介類（特に刺身など生食するもの）
- ・卵
- ・食肉
- ・サラダや卵焼きなどのそうざい類

○食中毒予防の三原則

食中毒予防の3原則は、「つけない・増やさない・やっつける」です。家庭でも、以下のことを意識して食中

毒を予防しましょう！

- (1) 清潔(手洗いの徹底、まな板・フキン・食器等の消毒)
- (2) 迅速(調理した食品はできるだけ早く食べる)
- (3) 加熱又は冷却(食品は十分に火を通すか、冷蔵庫に入れる)
- (4) 食肉は、牛、豚、鶏などの内臓も含め、十分に中心部まで加熱して食べましょう！

詳しくは、下記リンクをご参照ください。

■(7月22日岐阜県報道発表)食中毒警報を発表しました(今年2回目)(岐阜県公式HP)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/407552.pdf>

■食中毒に注意しましょう(岐阜県公式HP)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/895.html>

○添付ファイル(PDF)を開くにはAcrobatReaderが必要です
お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
