

平成30年7月11日

連絡先：医療保健部食品安全課
担当者：食品衛生班 柴田、中野、上前
電話：059-224-2343

食中毒警報発令（第1号）

食中毒警報発令基準（1）に達したことから、本日11時に食中毒警報（第1号）を発令します。

1 発令日時
平成30年7月11日（水） 午前11時

2 発令該当基準
下記の気象状況は食中毒警報発令基準（1）に該当します。

気象状況（津：津地方気象台調べ）

7月11日	午前9時現在の気温	28.9℃	湿度	68%
	予想最高気温	33.0℃		
	最低気温	24.6℃		

3 伝達先
医療保健総務課、長寿介護課
子ども・福祉部（少子化対策課、子育て支援課、障がい福祉課）
教育委員会（保健体育課）、環境生活部（私学課）
農林水産部（農産物安全・流通課）
各保健所、各市町
（一社）三重県食品衛生協会、（公財）三重県生活衛生営業指導センター、
（一社）三重県調理師連合会

4 食中毒警報発令基準

- （1）気温30℃以上が10時間以上継続することが予想される場合
- （2）気温25℃以上で相対湿度90%以上が10時間以上継続することが予想される場合
- （3）24時間以内に急激に気温が上昇し、その差が10℃を超えることが予想される場合

5 警報の有効期間
警報発令後48時間とします。

（参考）

警報発令状況	本年	1回（7月11日）
	前年	3回（7月18日、8月9日、8月24日）

三重県内食中毒発生状況	本年現在	3件（4月以降1件）	患者数	73人
（四日市市分を含む）	前年同期	2件（4月以降2件）	患者数	29人
	前年中	5件（4月以降5件）	患者数	36人

四日市市、岐阜県、岐阜市、愛知県、名古屋市、岡崎市、豊橋市、豊田市と同時発令します

食中毒警報発令時の食品等の取扱い注意事項

食中毒警報が発令されています。特に次のことを守り、食中毒に注意してください。

1 台所は清潔に

ハエ・ゴキブリ等の駆除に努めてください。

2 調理器具（包丁・まな板など）も清潔に

よく洗ったあと、熱湯をかけたり煮沸したりして消毒してください。

3 調理・食事の前に必ず手指の消毒を

殺菌効果のある石けんや石けん液を使いましょう。

4 冷蔵庫を過信しないで

詰めすぎず（目安は8割）、扉の開閉は頻繁にしないように。庫内の清掃、消毒定期的に行い、温度は10℃以下に保つようにしましょう。

5 生ものはなるべく避けましょう

新鮮な材料を選び、加熱して食べるようにしてください。

6 食料品を買ったら、すぐに冷蔵庫に

買った食品は短時間といえども高温のもとに置かないように注意してください。

7 調理した食事は、早く食べましょう

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。ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。

◆ 肉の生食や加熱不十分などによる食中毒に注意しましょう！

ーカンピロバクターによる食中毒が多発していますー

近年、全国的に発生件数が増え、注目されている食中毒はカンピロバクターによるものです。

三重県でも、カンピロバクターによる食中毒が発生しています。

腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒では、生や加熱不足の食肉の喫食が最もリスクが高いことが知られています。

肉類の生食は避け十分に加熱する、生肉を調理した包丁やまな板の洗浄・消毒を徹底する、健康管理に気をつけるなどして食中毒を予防しましょう。