



令和元年8月13日（火）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	細野 いづみ	内線 2589
			直通 058-272-8280
			FAX 058-278-2627

## 食中毒警報を発令しました（今年2回目）

県では、令和元年8月13日（火）11時、食中毒警報を発令しました。

高温、多湿が続くこの時期、食品の不適切な取扱いから食中毒による健康被害の発生が危惧されます。

食中毒警報は、県民へ注意を呼びかけるとともに、飲食店等の食品関係施設に対し、衛生的な食品の取扱いについて十分注意を払うよう周知徹底を図るものです。

なお、愛知県、名古屋市及び中核市である岐阜市、豊田市、豊橋市、岡崎市も同時に警報を発令しました。

### [発令理由]

食中毒警報発令運営要領 第2 警報発令の基準1の（1）

（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。」

### [岐阜県の食中毒の発生状況]

令和元年8月13日現在

	本 年			昨 年 同 期			昨年1年間			
	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	
岐 阜 県	5	74	0	6	110	0	10	144	0	
内 訳	岐阜県	5	74	0	5	87	0	8	111	0
	岐阜市	0	0	0	1	23	0	2	33	0

### [広報事項]

- 1 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。
- 2 次の食品の取扱いには特に注意しましょう。
  - (1) 弁当、おにぎり、サンドイッチなど
  - (2) 海産魚介類（特に刺身など生食するもの）
  - (3) 卵
  - (4) 食肉やその加工品（ハムなど）
  - (5) サラダや卵焼きなどのそうざい類
- 3 食中毒予防三原則を守りましょう。
  - (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。

### [その他]

県では各保健所、市町村、（公社）岐阜県食品衛生協会等の関係機関に通報しました。

### [発令解除]

本警報は、48時間後に自動的に解除されます。

[参 考]

8月13日 午前9時現在 (岐阜地方気象台調べ)

気温 32.3℃ 湿度 60%

予想最高気温 37℃

本日の最低気温 27.8℃ 午前5時40分

昨年の警報発令状況 4回 (7月11日、7月25日、8月6日、8月27日)

<警報発令の基準> (抜粋)

1 警報は、原則として、7月1日～9月30日(発令警報期間)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、又は発令することが特に必要があるときに県が発令する。

(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。