

食中毒警報の発令について（第2回）

8月4日午前11時00分、県内に**食中毒警報が発令**されました。

これは、食中毒警報発令の基準(1)「**気温30℃以上が10時間以上継続することが予想されるとき**」に該当し、食中毒が発生しやすい気象状況となっているためです。

このため、食品営業者はもとより、一般家庭においても、食品の取扱いについて十分注意してください。

この警報は発令から**48時間継続**し、その後自動的に解除されます。

これからの季節はバーベキューや焼肉などの機会も多くなります。食肉による食中毒を予防するため、以下の点に注意してください。

生のお肉は食べない、注文しない

生食用牛肉（ユッケ、牛刺し、牛タタキなど）は、基準を満たしたものの以外の販売・提供はできません。市内で基準を満たしている生食用食肉取扱施設は市ホームページに掲載しています。ただし、子どもや高齢者、体の弱い方は菌に対する抵抗力が低いので、基準を満たしている牛肉を含め、鶏刺しや生センマイなどお肉を生で食べることは控えましょう。

お肉は中まで火をとおす

牛・豚レバーや豚肉は、中心部まで十分に加熱することが義務付けられています。牛を含めた獣畜及び家きんの内臓について**食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため**、お肉は赤い部分がなくなるまでしっかり焼きましょう。75℃で1分加熱すれば、食中毒を起こす菌は殺菌できます。

トングを正しく使用する

お肉を網や鉄板に乗せるときはトング、片面焼いた肉を裏返すときにもトングを使い、両面焼いた後の取り分けは箸で行うといった正しいトングと箸の使い分けをしましょう。また、焼けた肉と生肉を重ねないようにしましょう。

食中毒予防の6つのポイント

1 食品の購入

肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを選び、表示のある食品は消費期限などを確認しましょう。

2 食品の保存

冷蔵の必要な食品はすぐに冷蔵庫へ保存しましょう。又、肉や魚などはビニール袋や容器に入れて保存し、相互汚染を防ぎましょう。

3 下準備

肉や魚などの汁が、果物・サラダなど生で食べる物や調理済食品につかないようにし、使用した包丁・まな板はよく洗い、熱湯消毒をしましょう。

4 調理

加熱する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

5 食事

調理後の食品は早めに食べましょう。食肉の生食はやめましょう。

6 残った食品

残った食品は清潔な容器に保存しましょう。時間が経ち過ぎた食品は、食べずに捨てましょう。

一般のかた向けに食中毒予防方法などをまとめた冊子「食中毒にご用心！～実践しよう、家庭での食中毒予防！！」を無料配布しています。ご入用の方は保健所保健衛生課までお問い合わせください。

《参考》

*食中毒警報運営要領 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時。
- (2) 湿度 90%以上が 24 時間以上継続することが予想される時。
- (3) 24 時間以内に急激に気温が上昇して、その差が 10℃以上となることが予想される時。
- (4) 次に掲げる気象条件が同時に発生することが予想される時。
 - ア 気温が 28℃以上となり、かつ、6 時間以上継続するとき。
 - イ 湿度が 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、最高と最低の気温の差が 7℃以上となる時。

*本日(8月4日)の気象状況

- (1) 午前9時00分の気温 30.0℃ 湿度 65%
- (2) 最低気温 25.4℃(午前4時59分)
- (3) 予想最高気温 35℃

*愛知県内の食中毒発生状況(8月4日現在)

		本年(本日現在)			去年同期		昨年の合計		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	件数	有症者数	死者数
愛知県(全体)		20	215	0	21	510	36	598	0
内 訳	愛知県	15	176	0	9	393	13	415	0
	名古屋市	2	36	0	9	100	10	119	0
	豊橋市	0	0	0	0	0	2	25	0
	岡崎市	1	1	0	2	16	5	28	0
	一宮市※	0	0	0					
	豊田市	2	2	0	1	1	6	11	0

※中核市に移行した2021年4月1日から本日現在まで

*食中毒警報発令状況

<今年>

- 第1回(7月19日) 食中毒警報発令の基準(1)及び(3)に該当
- 第2回(8月4日) 食中毒警報発令の基準(1)に該当

<昨年>

- 第1回(8月5日) 食中毒警報発令の基準(1)に該当
- 第2回(8月17日) 食中毒警報発令の基準(1)及び(3)に該当