



令和5年7月26日（水）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	安江 智雄	内線 3420 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

## 食中毒警報を発表しました（今年3回目）

県では、令和5年7月26日（水）11時、食中毒警報を発表しました。

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、一宮市も同時に警報を発表しました。

### [発表理由]

食中毒警報の発表に関する運営要領 第2 警報発表の基準1の（1）、（3）

（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。」

（3）「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を越えたとき、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5年7月25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	10	190	0	6	178	0	11	185	0	
内 訳	岐阜県	9	174	0	5	171	0	10	178	0
	岐阜市	1	16	0	1	7	0	1	7	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
- (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。

### [発表解除]

本警報は、48時間後に自動的に解除されます。

## [参 考]

令和5年7月26日 午前9時現在（岐阜地方気象台調べ）

気温 31.5℃ 湿度 58%

予想最高気温 38℃

本日の最低気温 27.4℃

今年（令和5年度）の警報発表状況 1回目（7月3日）、2回目（7月18日）

昨年（令和4年度）の警報発表状況 2回（6月28日、8月1日）

### <警報発表の基準>（抜粋）

- 1 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。