

令和6年8月7日

食中毒注意報を発令しました（令和6年第2回）

気温、湿度が高く、細菌性食中毒の発生しやすい気象条件になっていることから、食品取扱施設及び一般家庭に、食中毒発生防止を呼びかける「食中毒注意報」を発令します。

食品の衛生

- 食品は中心部まで十分に（75℃以上で1分間以上）加熱しましょう。特に食肉などは、十分に加熱し、生で食べないようにしましょう。
- 原材料には食中毒菌が付着している可能性があります。原材料に使用した調理器具などから野菜や加熱済み食品を汚染しないよう、調理器具は洗浄、消毒を徹底しましょう。
- 生鮮食品は、冷蔵庫（10℃以下）や冷凍庫（-15℃以下）に保管しましょう。また、加熱済み食品も室温放置では細菌が繁殖しやすいため、冷蔵保管しましょう。
- 調理した食品は、室温に放置せず、できるだけ早く食べましょう。
- 野菜や果物は、流水で十分に洗いましょう。特に、魚介類は腸炎ビブリオに汚染されている可能性が高いので真水でよく洗いましょう。

食品取扱者の衛生

- 調理の前後、トイレの使用後は、必ず消毒効果のある石鹸で手を洗いましょう。
- 下痢をしている人、手指にキズがある人は、調理に従事しないようにしましょう。

施設等の衛生

- 調理室、台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- 包丁、まな板等の洗浄・消毒を徹底しましょう。
- ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除しましょう。

食中毒注意報発令期間：8月7日（水曜日）～8月9日（金曜日）まで3日間

発令理由

気象状況が、食中毒注意報発令基準に該当したため。

富山市の気象状況（富山地方気象台）

午前9時の気象状況		項目	気象条件		適用	
気温	湿度		気温	湿度		
30.0℃	76%	発令基準	1.	25℃以上 30℃未満	80%以上	基準2.を 適用
			2.	30℃以上	70%以上	

上記基準が6時間以上継続すると予想される場合

本県の食中毒発生状況

(※) () は内数で富山市分

令和6年（8月6日現在）		令和5年同期		令和5年（全体）	
件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
14(5)	95(26)	8(1)	53(1)	10(3)	55(3)