

令和2年8月17日

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所健康部  
 食品衛生課食品衛生係  
 (健康福祉局)  
 担当：浅沼、安間  
 972-2646 内線2646

## 食中毒警報第2号の発令について

- 1 発令日時  
8月17日(月) 午前11時
- 2 本日の気象状況  
 午前9時現在 気温 31.5℃ 湿度 58%  
 最低気温 27.8℃ (午前4時40分)  
 予想最高気温 39℃  
 気温30℃を超えると予想される時間 午前7時30分頃から午後9時30分頃まで
- 3 適用条件  
食中毒警報発令基準 第1項、第3項

## [参考] 食中毒警報発令基準

第1項	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
第2項	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
第3項	24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき
第4項	次の3つの条件が同時に発生したとき、またはそれが予想されるとき (1) 気温28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき (2) 湿度80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき (3) 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が7℃以上となり、かつ、相当時間継続するとき
保健所長が特に必要と認めた場合	

\*この警報は発令時から48時間継続し、その後は自動的に解除されます。

- 4 食中毒警報発令状況  
 今年：8月5日(第1項)  
 昨年：7月30日(第1項)、8月13日(第1項)、9月9日(第1項)
- 5 本年の食中毒発生状況  
 発生件数 9件、患者数 85名  
 (昨年同期 発生件数 15件、患者数 104名)
- 6 その他  
 本警報は、愛知県、豊橋市、岡崎市、豊田市、岐阜県、岐阜市、三重県、四日市市同時発表です。  
 学校、幼保育園、社会福祉施設、事業者等へも周知いたします。

## 食中毒警報が発令されたら

次の点に注意して、食中毒の発生を防止しましょう。

- 1 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。
- 2 なま物はできるだけ避け、十分に加熱してから食べましょう。

市内では、生や加熱不十分な鶏肉料理を食べたことによるカンピロバクター食中毒が発生しています。飲食店では、中心部まで十分に加熱された鶏肉料理を選びましょう！

- 3 調理の前には石けん等でよく手を洗いましょう。
- 4 冷蔵庫の温度は10℃以下になるよう気をつけましょう。
- 5 冷蔵庫に食品を詰め過ぎないようにしましょう。
- 6 新鮮な材料を使用するようにしましょう。
- 7 食器、まな板、包丁、ふきん等は十分に洗浄、消毒しましょう。
- 8 台所（調理場）は常に清潔に保ちハエ、ゴキブリ、ねずみ等の駆除に努めましょう。
- 9 暴飲暴食を慎み、健康に注意して十分に休養を取るようにしましょう。

食品のテイクアウト・デリバリーを利用する際のポイント

①食べきれぬ量を購入しましょう。

②適切な温度で保管しましょう。

【テイクアウトを利用】

- ・予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
- ・保冷バッグを用意して持ち帰る。車内に長時間放置しない。

【デリバリーを利用】

- ・置き配サービスを利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。

③購入した食品は早めに食べましょう。

- ・食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。



食品の安全に関する情報を発信しています！

なごや 食の安全

検索