

県内の気象状況

項目	最高気温 ※1	最低気温 ※1	湿度 ※1	本日の 予想最高気温※2
測定値	35.4℃	23.4℃	71.3%	35.5℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70%以上	30.0℃以上

※1 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における前2日間の平均値

※2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における本日の平均値

【参考】

1 今年度の食中毒注意報発令状況（夏期）

発令年月日	1回目：平成30年7月11日
-------	----------------

2 昨年度の食中毒注意報発令状況（夏期）

発令年月日	平成29年7月10日、14日、18日、 8月2日、7日、14日、21日、25日	発令回数 8回
-------	--	------------

3 平成30年度長野県内（長野市を含む）における食中毒発生状況（現在まで）

	発生件数	患者数
平成30年度 （うち長野市）	3件 （1件）	34名 （1名）
昨年度同期 （うち長野市）	4件 （3件）	96名 （93名）

*平成30年度の内訳

長野県内 ノロウイルス 1件 32名（うち長野市0件）
アニサキス 2件 2名（うち長野市1件）

4 長野県内（長野市を含む）の7月、8月の食中毒の発生状況（過去3年間）

	発生件数	患者数	内 訳
平成29年度	4	75	サルモネラ属菌（1件66名） 腸管出血性大腸菌（1件5名） A型肝炎ウイルス（1件3名） アニサキス（1件1名）
平成28年度	4	55	カンピロバクター（3件21名） サルモネラ属菌（1件34名）
平成27年度	2	24	カンピロバクター（1件23名） アニサキス（1件1名）

確かな暮らしが営まれる美しい信州
～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン2.0（長野県総合5か年計画）推進中

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
（課長）吉田 徹也（担当）久保田 耕史 岡野 美鈴
電話：026-235-7155（直通）
026-232-0111（内線2661）
FAX：026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3

下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

作業前に手を洗う

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」