

生 衛 第 2055 号  
平成 30 年 7 月 19 日

各保健所設置市衛生主管部（局）長 様

神奈川県健康医療局生活衛生部長  
（ 公 印 省 略 ）

食中毒警報の発令について（通知）

本日、食中毒予測式により算出した予測値、今後の気象条件等を考慮して、「食中毒警報」を発令しましたので、お知らせします。

問合せ先  
生活衛生課食品衛生グループ  
岩田、松永  
電話 045(210)4940  
ファクシミリ 045(210)8864

## 食中毒警報を発令しました

夏期は気温や湿度が高くなり、細菌による食中毒が起こりやすくなります。  
そこで、県では、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した県独自の予測式により、食中毒の発生が懸念される日を予測して食中毒警報を発令し、消費者や食品等事業者に対して注意喚起を行っています。  
ここ数日、予測式に基づき算出した予測値が上昇しており、食中毒発生の可能性が高まったため、本日、警報を発令しました。

### 1 食中毒警報の発令年月日

平成 30 年 7 月 19 日（木）  
この発令日は、昨年よりも 8 日早い発令日となります。

### 2 食中毒警報の発令に伴う県の対応

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157、O111 等）、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等の細菌による食中毒の発生を防止するため、飲食店（仕出し屋、弁当屋、旅館、すし屋、一般食堂）、集団給食施設、総菜製造業、魚介類販売業、魚介類加工業、食肉販売業、食肉処理業等の営業者に対し、次の事項について監視指導を強化します。

- (1) 原材料及び調理済食品の細菌汚染防止の徹底
- (2) 従事者の手洗い、消毒の励行及び健康管理の徹底
- (3) 食品の保管時の温度管理の徹底
- (4) 食肉などの十分な加熱調理の徹底（中心温度：75℃1 分間以上）
- (5) 集団給食施設、弁当屋、仕出し屋等における検食の保存の徹底
- (6) 管理運営基準の遵守及び自主的な衛生管理の徹底

<参考>

#### 過去5年間の食中毒警報発令期間と発令中の食中毒発生件数

年	発令期間	発令日数	発令中の発生件数 A ( )内はA/B%	年間発生件数 B
25	7月18日～10月22日	97日間	23(46.9%)	49
26	7月23日～10月22日	92日間	26(28.0%)	93
27	7月23日～10月14日	84日間	17(18.7%)	91
28	8月3日～10月28日	87日間	13(14.1%)	92
29	7月27日～10月19日	85日間	16(25.4%)	63

#### 問合せ先

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課  
課長 加藤 電話 045-210-4930  
食品衛生グループ 松永 電話 045-210-4940

## 県民の皆さんへ

夏期は気温や湿度が高くなり、弁当や魚介類を原因食品とする黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオなど細菌による食中毒が起こりやすくなります。

食品に「食中毒菌」が付着しても肉眼では分からない上、食品中で「食中毒菌」が増えても、臭いや味、色などが変わらないことが多いので、家庭においても食品の取扱いに十分注意して、食中毒を防ぎましょう。

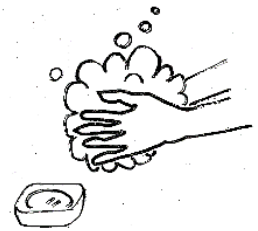
### 【食中毒予防の3原則】

#### 原則1 つけない

調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。

包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。

生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。



#### 原則2 増やさない

傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。

調理した食品は早めに食べましょう。

#### 原則3 やっつける

加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。

ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。



## 食品等事業者の皆さんへ

食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、保健所等において、食品衛生夏期総点検を実施中です。

食品等事業者の皆さんは、製造・販売している食品の表示等について再度確認し、衛生管理を徹底してください。



- 食品等の衛生的取扱いの徹底
- 食品等の製造・保存基準の遵守
- 食品等の適正表示の徹底