

令和7年8月6日

食中毒注意報を発令しました（令和7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。

また、お盆は、家族や友人とバーベキューに出かけたり、親戚一同が集まり普段より多い量を調理する機会が増えます。ご家庭での食品の取扱いに注意しましょう。

食品の衛生

1. 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。※過去には、バーベキューでの食肉の加熱不十分による食中毒が発生しています。バーベキューの際には注意しましょう！
2. 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。
3. 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。
4. 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。※大量に調理し、すぐに食べないときは、できる限り速やかにあら熱をとり、冷蔵庫で保管しましょう！
5. 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

1. 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。
2. 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

1. 調理室、台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
2. 包丁、まな板等の洗浄・消毒を徹底しましょう。
3. 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6日（水曜日）～8月8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 10 時の気象状況		項目	気象条件		適用	
気温	湿度		気温	湿度		
27.9℃	86%	発令基準	1.	25℃以上 30℃未満	80%以上	基準 1. 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 7 年（8 月 5 日現在）		令和 6 年同期		令和 6 年（全体）	
件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
24(7)	746(170)	15(6)	99(30)	18(7)	123(31)

関連ファイル

- ・ 食中毒予防リーフレット（食品取扱施設向け）（PDF：2,364KB）（別ウィンドウで開きます）
- ・ 食中毒予防リーフレット（一般消費者向け）（PDF：3,504KB）（別ウィンドウで開きます）