

—危機管理情報—

食中毒警報（細菌性食中毒 第1号）の発表

1 発表日時 令和8年7月16日 午前10時00分

2 適用項目 ア 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、又は予測される場合

県内は、気温が高い状態が続き、食中毒が発生しやすい気象条件となっています。

この状態は、明日以降も続く予想されることから、食品の取扱い施設及び一般家庭に注意を促すため、今年度、初めて食中毒警報（細菌性食中毒）を発表します。

3 有効期間 令和8年7月16日から令和8年7月18日

＜注意事項＞

- 1 生で食べる食品の調理・取扱いには十分注意し、なるべく早く食べる。
- 2 調理前の手洗いを励行し、食品の衛生的な取扱いに心掛ける。
- 3 冷蔵庫内の温度は10℃以下に保ち、食品の詰め過ぎに注意し、また、開閉回数を少なくする等、食品の保存・管理には十分気をつける。
- 4 家庭や行楽先でも、調理食品や弁当などは低温で保存し、なるべく早く食べる。

＜参考＞

○食中毒警報の発表基準

以下のいずれかの条件に該当した場合に発表する。

ア 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、又は予測される場合

イ 県内の感染症発生動向調査における定点当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が概ね20人以上となった場合

ウ 県内で同一の病因物質による食中毒が連続して発生している場合で、特に注意喚起が必要と判断される場合

エ その他発表者が必要と判断した場合

<参考>

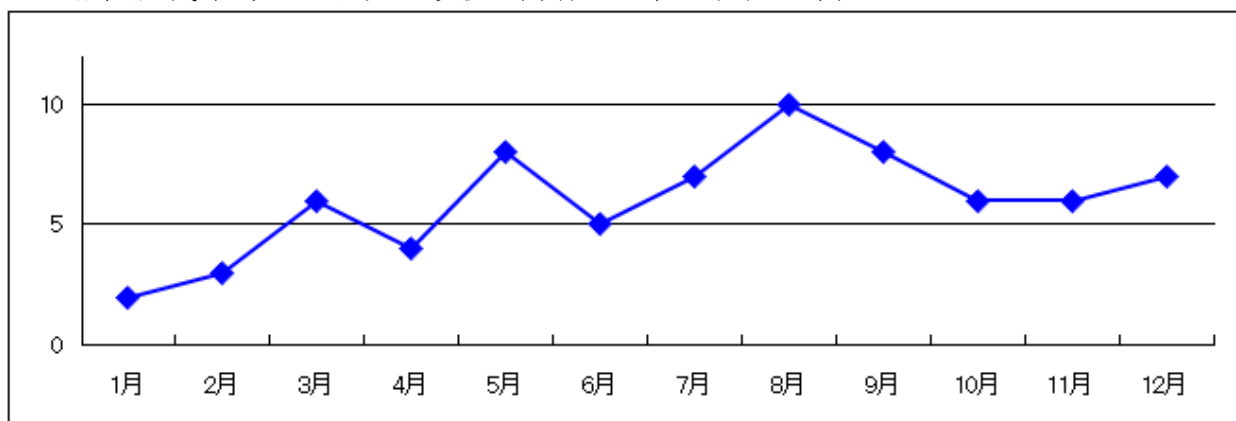
1 食中毒警報等発表状況（年度）

（令和7年度）	食中毒警報（細菌性食中毒 第1号）	令和7年8月1日
	食中毒警報（ノロウイルス食中毒 第1号）	令和8年1月9日
	食中毒警報（ノロウイルス食中毒 第2号）	令和8年3月5日

2 食中毒発生状況（年次）

令和8年7月16日現在	10件	442人
昨年同期	18件	700人

3 細菌性食中毒の月別発生状況（平成28年～令和7年）

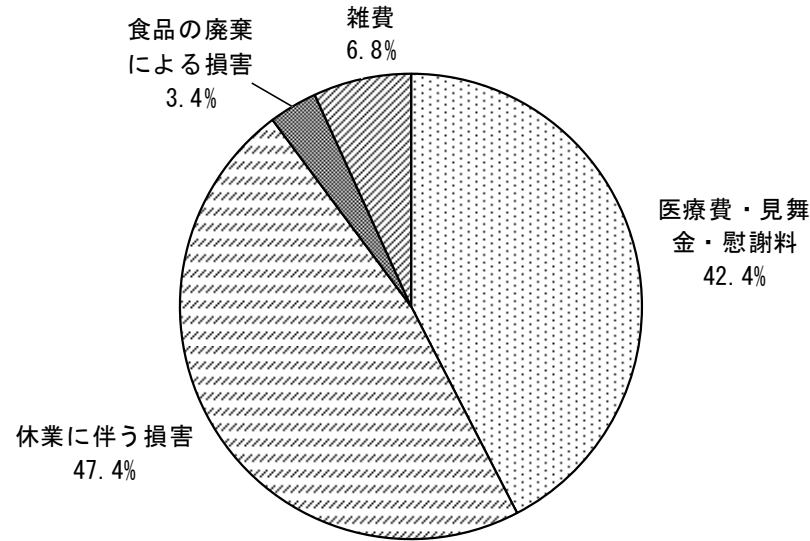


	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
サルモネラ属菌							1	1	2	2		
黄色ブドウ球菌					2							
腸炎ビブリオ								1				
ウエルシュ菌	1	1	1	1	1	1	1	2	1		1	1
セレウス菌								1				
病原大腸菌							1	1	1			
腸管出血性大腸菌						2		1		1	2	
エシェリキア・アルパーティ							1					
カンピロバクター	1	2	5	3	5	2	3	3	4	3	3	6
合計	2	3	6	4	8	5	7	10	8	6	6	7

4 食中毒発生による損害

項目別損害額（令和7年）

項 目	損害額（13施設） （千円）	割合（％）
医療費・見舞金・慰謝料	18,205	42.4
休業に伴う損害	20,348	47.4
食品の廃棄による損害	1,449	3.4
雑 費	2,941	6.8
合 計	42,943	100.0



原因施設別損害額（令和7年）

原因施設	調査施設数	患 者 数 （人）	損 害 総 額 （千円）	1施設あたり 損 害 額 （千円）	患者1人あたり 損 害 額 （千円）
飲 食 店 等	13	661	42,943	3,303	65

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



point 2

家庭での保存



point 3

下準備



point 4

調理



point 5

食事



point 6

残った食品



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」