

細菌性食中毒注意報の発令について

本日、前2日間の最高気温の平均が30℃以上、また平均湿度75%以上となり、今後も高温多湿の気象条件が続き、細菌性食中毒の発生が予想されることから、愛媛県及び松山市は「食中毒注意報発令要領」に基づき、細菌性食中毒注意報を発令しました。

また、ただちに県下の各保健所等へ、関係業界に対する指導強化を指示するとともに、住民に対する周知を依頼しました。

細菌性食中毒注意報の発令期間

令和6年 7月1日(月) から
7月10日(水) まで(10日間)

細菌性食中毒予防のポイントは、次のとおりです。



- ①菌をつけない!
- ②菌を増やさない!
- ③菌をやっつける!

清潔 (細菌をつけない)

- 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- まな板、ふきん等は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
- ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- 魚介類等は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょう。

迅速・低温保存 (細菌を増やさない)

- 調理は手際よくしましょう。
- 調理した食品は、早く食べましょう。
- 食品を、長時間室温放置しないようにしましょう。
- 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょう。
刺身等は4℃以下で保存しましょう。
- 冷凍保存は、-15℃以下で保存しましょう。
- 冷蔵庫は詰め込み過ぎないようにしましょう。(7割程度)

加熱 (細菌をやっつける)

- 加熱して食べる食品は、中心部まで十分火を通しましょう。

(参考)

食中毒注意報発令状況

令和6年度

| | 注意報区分 | 発令期間 |
|---|---------------------|-----------------|
| 1 | 腸炎ビブリオ食中毒注意報 | 令和6年6月14日～9月30日 |
| 1 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回) | 令和6年7月1日～7月10日 |

令和5年度

| | 注意報区分 | 発令期間 |
|----|---------------------|-----------------|
| 1 | 腸炎ビブリオ食中毒注意報 | 令和5年6月20日～9月30日 |
| 2 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回) | 令和5年6月28日～7月7日 |
| 3 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回) | 令和5年7月10日～7月19日 |
| 4 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回) | 令和5年7月20日～7月29日 |
| 5 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回) | 令和5年7月31日～8月9日 |
| 6 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回) | 令和5年8月14日～8月23日 |
| 7 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回) | 令和5年8月24日～9月2日 |
| 8 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回) | 令和5年9月4日～9月13日 |
| 9 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回) | 令和5年9月14日～9月23日 |
| 10 | ノロウイルス食中毒注意報 | 令和6年1月26日～4月4日 |

令和4年度

| | 注意報区分 | 発令期間 |
|----|---------------------|-----------------|
| 1 | 腸炎ビブリオ食中毒注意報 | 令和4年6月23日～9月30日 |
| 2 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回) | 令和4年6月24日～7月3日 |
| 3 | カンピロバクター食中毒注意報 | |
| 4 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回) | 令和4年7月7日～7月16日 |
| 5 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回) | 令和4年7月19日～7月28日 |
| 6 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回) | 令和4年7月29日～8月7日 |
| 7 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回) | 令和4年8月8日～8月17日 |
| 8 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回) | 令和4年8月18日～8月27日 |
| 9 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回) | 令和4年9月1日～9月10日 |
| 10 | 細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回) | 令和4年9月13日～9月22日 |
| 11 | ノロウイルス食中毒注意報 | 令和5年1月20日～3月30日 |

(年度別注意報発令回数)

| 注意報区分 | 年度別発令回数 | | | | | | | |
|--------|---------|-----|-----|----|----|----|----|----|
| | H28 | H29 | H30 | R元 | R2 | R3 | R4 | R5 |
| 腸炎ビブリオ | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 細菌性食中毒 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 8 | 8 |
| ノロウイルス | 2 | 2 | 1 | - | - | 1 | 1 | 1 |

食中毒発生状況一覧

令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

発生なし(令和6年7月1日現在)

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

| | 発生日 | 原因施設所在地 | 喫食者数 | 患者数 | うち死者数 | 原因食品 | 病因物質 | 摂取場所 | 調理場所 |
|----|-------|----------|------|-----|-------|------------|----------|------|------|
| 1 | 4月5日 | 不明 | 1 | 1 | 0 | 不明 | アニサキス | 不明 | 不明 |
| 2 | 6月5日 | 四国中央市 | 17 | 8 | 0 | 会食 | カンピロバクター | 飲食店 | 飲食店 |
| 3 | 11月5日 | 八幡浜保健所管内 | 32 | 6 | 0 | 刺身及び寿司(推定) | 不明 | 飲食店 | 飲食店 |
| 4 | 2月8日 | 大洲市 | 10 | 7 | 0 | 仕出し弁当 | ノロウイルス | 施設等 | 飲食店 |
| 合計 | | | 60 | 22 | 0 | | | | |

令和4年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

| | 発生日 | 原因施設所在地 | 喫食者数 | 患者数 | うち死者数 | 原因食品 | 病因物質 | 摂取場所 | 調理場所 |
|----|-------|-----------|------|-----|-------|--------------|-------------------|--------|------|
| 1 | 4月8日 | 宇和島市 | 4 | 1 | 0 | フグの肝臓 | フグ毒 (テトロドトキシン) | 家庭 | 家庭 |
| 2 | 7月23日 | 砥部町 | 67 | 16 | 0 | 施設の昼食 | サルモネラ属菌(O7群) | 施設 | 施設 |
| 3 | 9月3日 | 砥部町 | 28 | 12 | 0 | 施設で提供された食事 | 黄色ブドウ球菌 | 施設 | 飲食店 |
| 4 | 1月16日 | 四国中央保健所管内 | 17 | 11 | 0 | ヒラメの刺身及び握り寿司 | クドア・セブテンブクタータ | 家庭、飲食店 | 飲食店 |
| 5 | 2月19日 | 松野町 | 19 | 12 | 0 | 仕出し弁当 | ノロウイルス | 家庭 | 飲食店 |
| 6 | 3月26日 | 西条保健所管内 | 19 | 11 | 0 | ヒラメの刺身 | クドア・セブテンブクタータ | 家庭 | 飲食店 |
| 合計 | | | 154 | 63 | 0 | | | | |

【松山市】

| | 発生件数 | 喫食者数 | 患者数 | うち死者数 |
|-----|------|------|-----|-------|
| 6年度 | 1 | 173 | 52 | 0 |
| 5年度 | 6 | 402 | 72 | 0 |
| 4年度 | 7 | 1064 | 54 | 0 |