

細菌性食中毒注意報(本年度4回目)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 8月 20日(火) から
8月 29日(木) 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
2	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
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和6年7月18日～7月27日
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和6年8月7日～8月16日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	令和6年8月20日～8月29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	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
計	8	8	7	5	6	6	10	10

食中毒発生状況一覧

令和6年度【愛媛県】(令和6年8月20日現在)

(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	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店

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】(令和6年8月20日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
6年度	3	228	75	0
5年度	6	402	72	0
4年度	7	1064	54	0