

食中毒警報(細菌性食中毒第1号)

発表日時：令和3年8月10日10時

(有効期間：令和3年8月10日から8月12日まで)



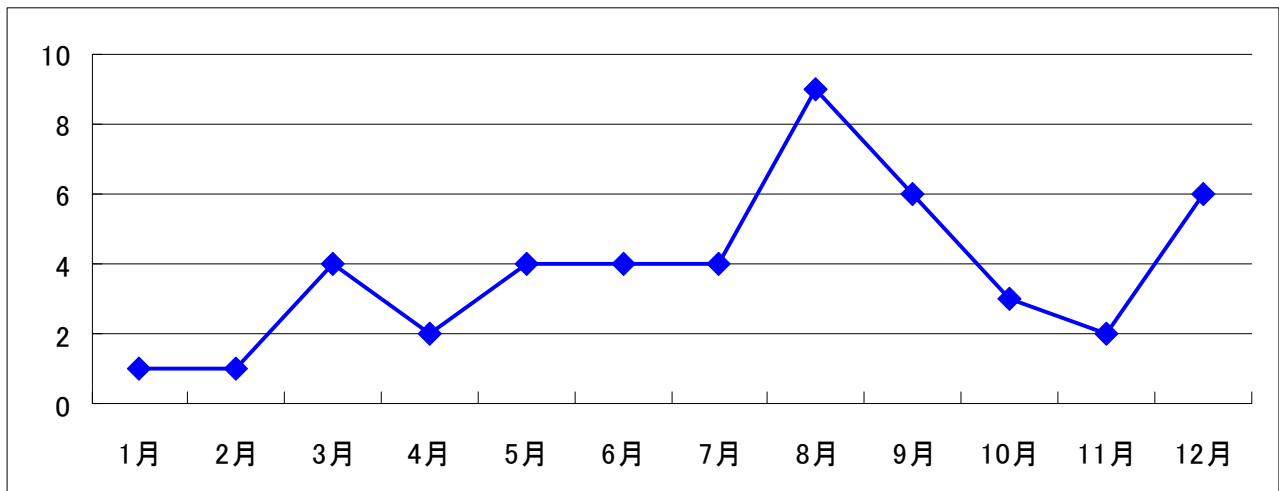
静岡県内は、気温が高い状態が続き、食中毒が発生しやすい気象条件となっています。この気候は、明日以降も続くと予想されることから、食品の取扱い施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報(細菌性食中毒)を発表します。

注意事項

温度・湿度が高く、食べものがいたみ易い気象条件となっていますので、特に次のことに注意しましょう。

- 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。

細菌性食中毒の月別発生状況(平成28年～令和2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	2	1		
腸炎ビブリオ								1				
ウェルシュ菌	1		1		1	1	1	2	1			1
病原大腸菌							1	1	1			
腸管出血性大腸菌						2		1		1		
カンピロバクター		1	3	2	3	1	1	3	2	1	2	5
エシェリア・アルバーティ							1					
計	1	1	4	2	4	4	4	9	6	3	2	6