

令和 8 年 7 月 1 7 日
健康福祉部衛生指導課
0 4 3 - 2 2 3 - 2 6 3 9

食中毒警報の発令について

6月1日に食中毒注意報を発令しましたが、その後、さらに食中毒が多発しやすい気象条件となりましたので、食中毒警報を発令します。

＜県民の皆様へ＞

気温が高くなるこの季節は、細菌の活動が活発になり、細菌を原因とする食中毒が多く発生する季節です。特に、肉の生食、加熱不足によるカンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒に注意が必要です。

そこで、県は、食中毒の予防対策を徹底するよう注意喚起するため、「食中毒警報等発令要領」に基づき6月1日に「食中毒注意報」を発令しましたが、その後、さらに食中毒が多発しやすい気象条件となりましたので、「食中毒警報」を発令します。

食中毒予防の三原則は「**細菌を付けない・細菌を増やさない・細菌をやっつける**」です。次のことに注意して、食中毒を防ぎましょう。

○細菌を付けないこと

- ・調理する前、食事の前には、必ず手を洗いましょう。
- ・生肉には食中毒の原因菌が付いていることがあります。焼肉をするときは、生肉を扱う箸と、食べる箸を使い分けましょう。

○細菌を増やさないこと

- ・冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下に保つよう温度の管理をしましょう。
- ・調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置するのは避けましょう。

注：細菌が増える際に作り出す毒素には加熱で不活化されないものもあり注意が必要です。

○細菌をやっつけること

- ・肉や魚など加熱する食品は、中心部まで75℃、1分以上で十分に加熱しましょう。
- ・肉や魚など生ものを扱った調理器具類は、その都度、熱湯などで消毒しましょう。

【参考】

1 食中毒警報の発令条件及び期間

以下のいずれかの項目を満たす場合に発令します。

(1) 真夏日（1日の最高気温が30℃以上）が3日以上継続した場合。

※ 県内の8測定地点中7地点以上で条件を満たした場合。

(2) 本県健康福祉部長が必要と認めた場合。

なお、食中毒警報の期間は、食中毒警報発令日から9月30日までです。

2 千葉県食品衛生夏期対策

6月1日から9月30日までを「千葉県食品衛生夏期対策実施期間」と定め、食品等事業者及び県民に対し、食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意喚起を行い、食品に起因する健康被害の発生防止を図っています。

3 食中毒の発生状況（令和8年7月17日現在速報値）

年 度	令和8年度	令和7年度(同期)	令和7年度累計
件 数	7	10	29
患者数	86	40	396

※千葉県、船橋市、柏市を含む県全体の件数