

# ICT通信 (2013年8月号)

## 食中毒について

厳しい暑さが続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。暦では既に立秋ですが、今夏もまだまだ暑い日が続きます。

さて、今回の ICT 通信では、「食中毒警報」について取り上げます。

静岡県庁危機管理部危機報道監健康福祉部生活衛生局衛生課から平成 25 年 7 月 8 日の第 1 号に引き続き、第 2 号の食中毒警報が平成 25 年 8 月 7 日午前 10 時に発表されました。また、本年中の食中毒発生状況については、平成 25 年 8 月 7 日現在で食中毒が 16 件発生し、患者は 857 人に上ります。昨年同期が食中毒 6 件発生、患者 86 人ですので昨年に比べ患者は、**約 10 倍**に上っています。

食中毒については、厚生労働省より注意喚起されている通りでは御座いますが、食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

### 食中毒三原則！食中毒菌を

#### 1. 付けない 2. 増やさない 3. やっつける

この夏、家庭から食中毒の発生をなくすためにも上記の三原則を意識して予防していきたいものです。

それでも、もしお腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、風邪や寝冷えと思わずにかかりつけのお医者さんに相談をするようにして下さい。食中毒と気付かずに重症になったり、更には死亡したりするケースも発生しています。

### 「食中毒警報」と言われますがその発表基準について皆様は御存じですか？

今回の第 2 号の食中毒警報の適用項目については「A-1」に該当したことによる発表となっています。

Q. **適用項目 A-1** はどのような基準を満たしたことを意味しているのでしょうか？

食中毒警報の発表基準は下記の通りです。今回の第 2 号の食中毒警報は、下記の塗潰された発表基準に該当したことによる発表ということです。

A 次の気象条件が発生するとき	
1.	気温 30℃以上が 10 時間以上継続する場合
2.	相対湿度 90%以上が 24 時間以上継続する場合
3.	24 時間以内に急激に気温が上昇し、その差が 10℃以上を超える場合
B 次の 3 条件が同時に発生したとき又はそれが予測されるとき	
1.	気温の最高が 28℃以上となり、6 時間以上継続すること
2.	相対湿度が 80%以上となり、相当時間継続すること
3.	48 時間以内に気温が 7℃以上上昇し、相当時間継続すること

食中毒警報が発表される場合、気温や湿度が高くなり、食べ物が痛み易い気象条件となりますので、十分に食品の調理・取扱いに注意するとともに、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て下さいますようお願いいたします。