

食中毒警報(細菌性食中毒第1号)

発表日時：令和7年8月1日 10時

(有効期間：令和7年8月1日から8月3日まで)



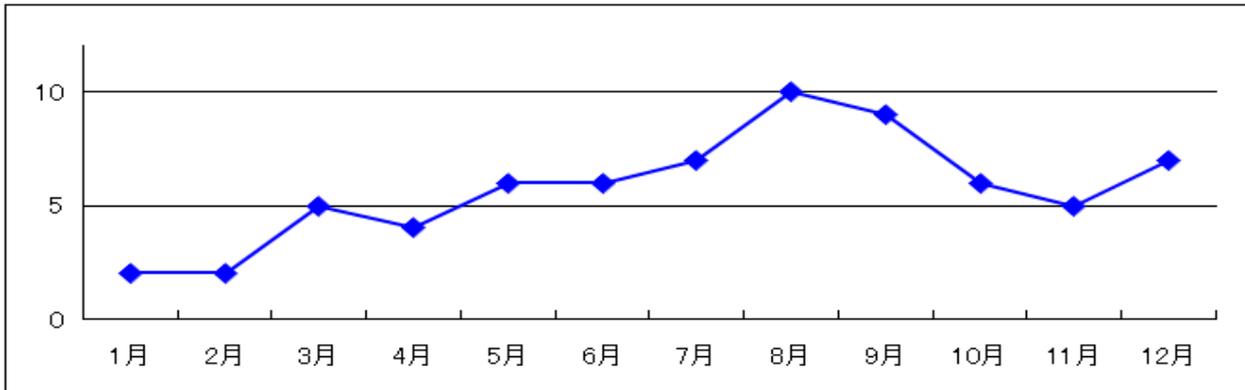
静岡県内は、気温が高い状態が続き、食中毒が発生しやすい気象条件となっています。この気候は、明日以降も続くと予想されることから、食品の取扱い施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報（細菌性食中毒 第1号）を発表します。

注意事項

温度・湿度が高く、食べものが傷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27年～令和6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	1	2	2		
黄色ブドウ球菌					1							
腸炎ビブリオ								1				
ウェルシュ菌	1	1	1	1	1	3	1	2	1			1
セレウス菌								1				
病原大腸菌							1	1	1			
腸管出血性大腸菌						2		1		1	2	
エシェリキア・アルバーティ							1					
カンピロバクター	1	1	4	3	4	1	3	3	5	3	3	6
合計	2	2	5	4	6	6	7	10	9	6	5	7