

令和7年8月18日

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所生活衛生部  
食品衛生課食品衛生担当  
(健康福祉局)  
担当：石井、小泉  
972-2646 内線 2646

## 食中毒警報第3号の発令について

- 発令日時  
8月18日(月) 午前11時
- 本日の気象状況  
午前9時現在 気温 31.4℃ 湿度 54%  
最低気温 26.0℃ (午前5時31分)  
予想最高気温 39℃  
気温30℃を超えると予想される時間 午前8時30分頃から午後10時30分頃まで
- 適用条件  
食中毒警報発令基準 第1項、第3項

[参考] 食中毒警報発令基準

|                 |                                                                                                                                                         |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第1項             | 気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき                                                                                                                       |
| 第2項             | 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき                                                                                                                       |
| 第3項             | 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき                                                                                                             |
| 第4項             | 次の3つの条件が同時に発生したとき、またはそれが予想されるとき<br>(1) 気温28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき<br>(2) 湿度80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき<br>(3) 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が7℃以上となり<br>かつ、相当時間継続するとき |
| 保健所長が特に必要と認めた場合 |                                                                                                                                                         |

\*この警報は発令時から48時間継続し、その後は自動的に解除されます。

- 食中毒警報発令状況  
今年：7月1日(第1項)、7月28日(第1,3項)、8月18日(第1,3項)  
昨年：7月3日(第1,3項)、7月22日(第1項)、7月29日(第1項)

- 本市の食中毒発生状況(8月18日現在)

|      | 件数(件) | 患者数(人) |
|------|-------|--------|
| 令和7年 | 11    | 294    |
| 前年同期 | 15    | 317    |
| 前年計  | 17    | 334    |

- その他  
本警報は、愛知県、岐阜県、岐阜市、三重県、四日市市同時発表です。  
学校、幼稚園、社会福祉施設、事業者等へも周知いたします。

## 食中毒警報が発令されたら

次の点に注意して、食中毒の発生を防止しましょう。

- 1 調理したものは長時間放置しないで、なるべく早く食べましょう。
- 2 なま物はできるだけ避け、十分に加熱してから食べましょう。

鶏刺しやしもふりなど、生又は加熱不十分な鶏肉料理を食べるとカンピロバクター食中毒になることがあります。お肉は中心部の色が変わるまで十分に加熱しましょう！

- 3 調理の前には石けん等でよく手を洗いましょう。
- 4 冷蔵庫の温度は10℃以下になるよう気をつけましょう。
- 5 冷蔵庫に食品を詰め過ぎないようにしましょう。
- 6 新鮮な材料を使用するようにしましょう。
- 7 食器、マナ板、包丁、ふきん等は十分に洗浄、消毒しましょう。
- 8 台所（調理場）は常に清潔に保ちハエ、ゴキブリ、ねずみ等の駆除に努めましょう。
- 9 暴飲暴食を慎み、健康に注意して十分に休養を取るようにしましょう。

食品のテイクアウト・デリバリーを利用する際のポイント

①食べきれる量を購入しましょう。

②適切な温度で保管しましょう。

【テイクアウトを利用】

- ・予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
- ・保冷バッグを用意して持ち帰る。車内に長時間放置しない。

【デリバリーを利用】

- ・置き配サービスを利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。

③購入した食品は早めに食べましょう。

- ・食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。



食品の安全に関する情報を発信しています！

なごや 食の安全

検索