

令和 8 年 7 月 14 日

食中毒警報第 1 号の発令について

1 発令日時

令和 8 年 7 月 14 日（火） 午前 11 時

2 本日の気象状況

午前 9 時現在 気温 32.7℃ 湿度 55%

最低気温 25.6℃（午前 4 時 47 分）

予想最高気温 37℃

気温 30℃を超えると予想される時間 午前 8 時 00 分頃から午後 9 時 00 分頃まで

3 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、又はそれが予想されるとき (1) 気温 28℃以上となり、かつ、6 時間以上継続するとき (2) 湿度 80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき (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、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。

4 食中毒警報発令状況

令和 8 年：7 月 14 日（第 1 項、第 3 項）

令和 7 年：7 月 1 日（第 1 項）、7 月 28 日（第 1 項、第 3 項）、8 月 18 日（第 1 項、第 3 項）

5 本市の食中毒発生状況（7 月 13 日現在）

	件数（件）	患者数（人）
令和 8 年	7	51
前年同期	11	296
前年計	18	475

6 その他

本警報は、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。

7 月は、夏季食品衛生対策実施月間です。

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、日かけ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