



本事業は、SDGsの「3 すべての人に健康と福祉を」に資する取組です。

愛知県食中毒警戒期間の実施について

愛知県では、1970年度から夏期の一定の気象条件に基づき食中毒警報を発令してきました。しかし、猛暑が常態化していることや、冬期にノロウイルスによる食中毒がピークを迎えることから、従来の食中毒警報を廃止し、今年度から新たに「愛知県食中毒警戒期間」を設定します。

1 趣旨

夏期はカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌等による細菌性食中毒のリスクが増大する時期である。また、冬期はノロウイルスによるウイルス性食中毒が増加し、多数の患者が発生する大規模な食中毒となることもある。

このため、県民及び食品等事業者に対し、食中毒の予防法等の情報を積極的に発信することにより、食品衛生に対する意識の一層の向上を図るとともに、衛生管理の実効性を高め、食中毒の未然防止につなげることを目的として、新たに夏期及び冬期に食中毒警戒期間を設定することとした。

2 実施期間（2026年度）

夏期：2026年6月1日（月）から9月30日（水）まで

冬期：2026年12月1日（火）から2027年3月31日（水）まで

3 取組

- ・愛知県公式LINE、Facebook等のSNSを利用し、県民及び食品等事業者に向けて広報及び注意喚起を行う。
- ・県Webページに食中毒予防に関する情報を掲載する。
- ・関係機関に情報提供を行い、連携して啓発活動を推進する。
- ・その他、リーフレットの配布などの広報活動を実施する。

（参考）食中毒予防の3原則

清潔（菌・ウイルスをつけない）

迅速・冷却（菌を増やさない）

加熱（菌・ウイルスをやっつける）

