暑くなると細菌による食中毒が 増

2026
8 Aug.

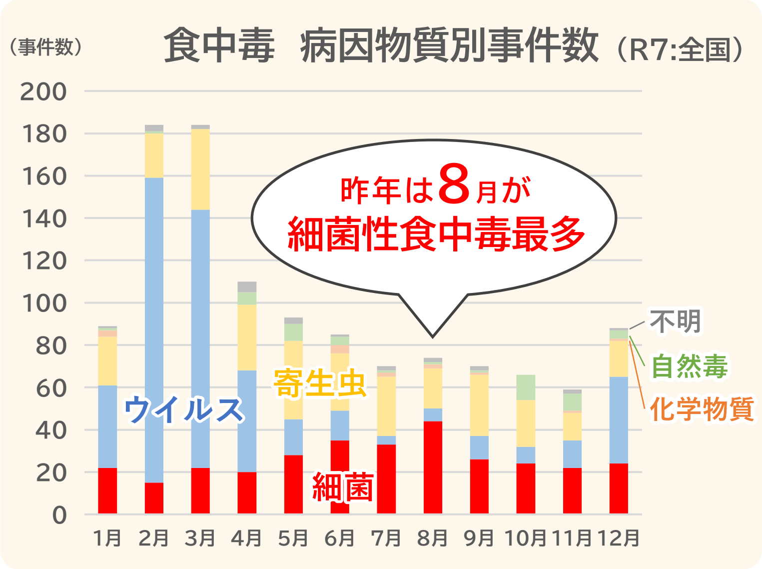
食中毒の原因となる細菌は（の多く）

体温ぐらいの温度で

最も速く増殖します

食品の取扱いに

注意しましょう



データ出典：令和7年度食中毒統計調査（厚生労働省）

保健所からの予防・対策ワンポイント

低温保管、高温加熱を意識しましょう

※掲載されている情報・データは【2026年7月21日】時点のものです

海外旅行前に、渡航先の情報を「FORTH」でチェック！

8 Aug. 2026

海外では食べ物や水、動物を介した**消化器系の感染症**や日本で流行していない感染症にかかる可能性があるので、**渡航先に合わせた準備**を！

▼渡航先別の情報はこちらから▼

厚生労働省検疫所 または FORTH　検索

保健所からの予防・対策ワンポイント

常備薬や予防接種歴の確認も忘れずに

※掲載されている情報・データは【2026年7月21日】時点のものです

静岡市内の感染症情報を動画で手軽にチェック！

静岡市保健所では、市内の感染症発生状況や注意すべきことなどを**毎週金曜日**に動画で発信中！
2分ほどで、朝や隙間時間にサクッと最新情報を確認できます♪

動画の視聴はコチラから！▶

https://www.tabeshizu.net/infection_countermeasures_division/

たべしずねっと　感染症　検索