

平成22年6月21日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	野田・小坂田
内線	2694・2697
直通	226-7338

食中毒注意報の発令について

最近の気温及び湿度の状況から、食中毒の発生が危惧されるため、県は、本日付けで県内全域に食中毒注意報を発令しました。

食品の取扱いにあたっては、次の「食中毒予防の三原則」に基づき、食中毒を発生させないように注意してください。

また、発令と同時に県下の各保健所等に対し、食品関係業界等への食中毒予防の指導強化及び県民への積極的な広報活動の実施を依頼しました。

食中毒予防の三原則

1 『清潔』(菌を付けない)

- ◎ 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- ◎ 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- ◎ まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒を行いましょ。
- ◎ ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょ。
- ◎ 魚介類は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょ。
- ◎ 焼き肉などの際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょ。

2 『迅速・冷却』(菌を増やさない)

- ◎ 生鮮食品は、できるだけ早く食べましょ。
- ◎ 調理したものは、早く食べましょ。
- ◎ 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょ。
(生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょ。)

3 『加熱』(菌をやっつける)

- ◎ 加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょ。
- ◎ 特に、食肉等は中心部まで十分に火を通しましょ。(食肉の生食は避けること。)

(お願い) 食中毒予防のため、上記「食中毒予防の三原則」について啓発をお願いします。

最近の気温及び湿度の状況（平成22年）

月日 / 区分	日最高気温 (°C)	日平均湿度 (%)
6月14日(月)	27.2	68
6月15日(火)	22.9	88
6月16日(水)	30.0	70
6月17日(木)	31.1	67
6月18日(金)	25.3	86

(岡山地方気象台)

(備考)

- 1 は、気温及び湿度が食中毒注意報発令要領の発令条件に該当
- 2 発令条件の詳細は、別紙「平成22年度岡山県食中毒注意報発令要領」のとおり
- 3 食中毒注意報は、平成8年度から実施

(参考)

過去3年の発令日

平成19年度 平成19年7月12日

平成20年度 平成20年6月20日

平成21年度 平成21年6月22日