

## 今年度初の食中毒注意報を発令

～府内全域に7/3（水）午前10時から7/5（金）午前10時まで～

- 京都府では、毎年7月1日～9月30日の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめ府民の皆様への注意喚起を行っています。
- 本日、京都府全域において発令基準を満たしたため、今年度初めての食中毒注意報を発令しましたので、周知をお願いします。

### 1 発令期間

7月3日（水）午前10時～7月5日（金）午前10時（48時間：2日間）

### 2 発令対象地域

京都府全域（京都市を除く）

### 3 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

### 4 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※今回は発令基準①、②に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想される時
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想される時
- ③ その他必要と認められたとき

### 5 発令状況

- 昨年度は16回発令（南部のみ5回、北部のみ10回、京都府全域（京都市を除く）1回）
- 昨年度初回は7月10日

※食中毒予防のための注意事項等については次頁へ

## 食中毒予防の3原則を守ろう！

### 食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

### 〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。  
※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。
- ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。
- ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
  - ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
  - ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課 課長 小林 075-414-4755

