

今年初めての食中毒注意報を発令しました

令和元年 7 月 23 日
京都府健康福祉部生活衛生課
(TEL 075-414-4773)

本日（7月23日）京都府全地域において、下記のとおり食中毒注意報（令和元年第1号）を発令しましたので、お知らせします。

記

1 発令日時

7 月 23 日（火） 午前10時

2 発令期間

7 月 26 日（金） 午前10時まで（72時間：3日間）

3 発令対象地域

京都府全地域

4 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。

5 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とき
- 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とき
- ③ その他必要と認められたとき

6 発令状況

- 昨年は14回発令（南部のみ6回、北部のみ5回、全地域3回）
昨年初回は7月10日

※食中毒予防のための注意事項等については裏面へ

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。
- 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。

