

## 夏季の食中毒注意報の発表について (第 7 回)

松江地方気象台へ気象状況を問い合わせましたところ、下記のとおりであり、食中毒の発生しやすい気象状況が続くものと思われますので、本日（8月27日）**10時00分**食中毒注意報を発表します。

なお、この注意報は1週間継続されます。

この注意報は、食品の調理、製造に携わる方はもちろん、家庭で調理をされる方に対しても、食品の取扱について注意を喚起するために発表するものです。

### 記

#### 【8月27日9時現在並びに前2日間の各地の最高気温及び平均湿度】

地域	8月25日	8月26日	8月27日 (9時現在)
松江	35.5℃ (80%)	35.7℃ (71%)	30.2℃ (62%)
浜田	33.3℃ (84%)	34.5℃ (71%)	30.5℃ (63%)
西郷	31.8℃ (82%)	31.8℃ (82%)	29.2℃ (76%)

(今後の見通し)

27日の気温は今後**1～5℃程度**上昇し、各地とも最高気温は**30～35℃**、予想平均湿度は**70～85%**になると考えられます。

#### (参考)

##### ○夏季の食中毒注意報発表状況

今シーズンは、本日が7回目の発表

##### ○昨年度は、注意報5回、警報1回発表

##### ○食中毒発生状況

本年は、11件 患者109名 (本日現在)

昨年は、21件 患者156名 (平成29年1月～12月までの発生状況)

(県民の皆様へ)

○気温・湿度が高くなると食中毒菌の住みやすい環境となります。次のことに注意し、食中毒を予防しましょう。

- 1) 調理を行う前には石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- 2) 調理にあたっては、十分に加熱しましょう。
- 3) 嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。
- 4) 食品は冷蔵庫等で低温で保管しましょう。
- 5) 調理した食品はすぐ食べるようにしましょう。