

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（9月9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喚起をするために発表するものです。

記

【9月9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	9月7日	9月8日	9月9日 (9時現在)
松江	33.5℃ (76%)	32.8℃ (80%)	28.8℃ (73%)
浜田	33.2℃ (79%)	30.9℃ (80%)	28.8℃ (79%)
西郷	30.5℃ (89%)	30.1℃ (86%)	28.2℃ (74%)

(今後の見通し)

9日の気温は今後2～4℃程度上昇し、各地とも最高気温は30～33℃、予想平均湿度は75～80%になると思われます。

(県民の皆様へ)

○気温・湿度が高くなると食中毒菌の増え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。

(飲食店事業者の皆様へ)

○テイクアウトされる食品は店内での飲食に比べ、調理してから食べられるまでの時間が長くなるため、次のことに注意して食中毒を予防しましょう。

- 1) 調理後の食品は常温で長時間放置しないようにしましょう。
- 2) 必要に応じてクーラーボックスなどを使い、温度管理を行いましょう。
- 3) 早めに食べてもらえるよう、消費期限の情報提供を行いましょう。
- 4) 嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。