

夏季の食中毒注意報の発表について (第12回)

食中毒の発生しやすい気象状況が続くことから、本日（9月16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（9月22日まで）。

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、食品の取扱いについて注意喚起をするために発表するものです。

【9月16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14日	9月15日	9月16日 (9時現在)
松江	31.0°C (90%)	31.9°C (84%)	30.0°C (76%)
浜田	30.0°C (91%)	31.5°C (84%)	30.5°C (70%)
西郷	29.3°C (91%)	30.6°C (85%)	28.1°C (87%)

(今後の見通し)

16日の気温は今後**2～4°C程度**上昇し、各地とも最高気温は**32～33°C**、予想平均湿度は**80～85%程度**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。
特にハンバーグ等の生のひき肉を使った製品は中心部までの加熱が必要です。
 - 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。