

## 夏季の食中毒注意報の発表について (第1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（7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（7月15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、食品の取扱について注意喚起をするために発表するものです。

### 記

#### 【7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	7月7日	7月8日	7月9日 (9時現在)
松江	31.8℃ (83%)	34.2℃ (76%)	29.8℃ (67%)
浜田	31.7℃ (82%)	33.0℃ (80%)	28.5℃ (68%)
西郷	28.3℃ (90%)	32.5℃ (82%)	29.1℃ (72%)

(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31～34℃、予想平均湿度は78～85%になると思われます。

#### 【夏季の食中毒注意報・警報について】

内容	発表基準	有効期間
注意報	前2日間の最高気温30℃以上で平均湿度が70%以上であり、今後同様の気象が見込まれる場合	1週間
警報	食中毒発生のおそれがあると特に認められた場合	適宜

#### (参考)

○夏季の食中毒注意報発表状況

今シーズンは、本日が1回目の発表

○昨年度は12回発表

○食中毒発生状況（松江市を除く）

本年は、5件 患者58名（本日現在）

昨年は、11件 患者205名（令和7年1月～令和7年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。