



食中毒注意報【本年度3回目】を発令します！（継続）

食中毒が発生しやすい気象状態になっています。食品の取り扱いに十分注意してください！

発令期間 令和5年8月1日(火)から8月7日(月)まで

(発令根拠：気温30℃以上が10時間以上継続すると予想されるため)

◆ 「食中毒注意報」発令時の注意事項 ◆

- ① 食品はなるべく加熱し、なま水、なま物を避け、特に食肉類の生食はやめましょう。
- ② 食品の加熱調理は、中心が75℃1分以上となるよう十分に加熱しましょう。
- ③ 健康に留意し、調理前と調理中は、こまめに手洗いをしましょう。
- ④ 冷蔵・冷凍が必要な食品は、室温に放置せず、素早く冷蔵庫で保管しましょう。
- ⑤ 冷蔵庫の開閉は少なく、庫内を整理し、効率のよい冷却を心掛けましょう。
- ⑥ 必要な量だけ調理し、調理後はできるだけ早く食べきりましょう。
- ⑦ 食器、包丁、まな板、ふきんなどの調理器具は、常に清潔に保管しましょう。

◆ 食中毒注意報発令状況 ◆

	令和5年度	令和4年度
第1回	7月18日～24日	7月1日～7日
第2回	7月25日～31日	7月29日～8月4日
第3回	8月1日～7日	8月8日～8月14日
第4回		8月15日～8月21日
第5回		8月23日～8月29日

◆ 県内食中毒事件発生状況 ◆

※大津市を除く

令和4年度

	事件数	患者数
滋賀県内	5件	76人

令和5年度

	事件数	患者数
滋賀県内	2件	20人

◆ 食中毒注意報の発令基準 ◆

7月1日から9月30日の期間中、次の場合に7日以内の期間を定めて発令します。

- (1) 気温30℃以上が10時間以上継続する場合、または予測される時
- (2) その他特に食中毒の発生に注意が必要と認められた時

※「しらがメール」、ホームページ「食の安全」でも食中毒注意報の発令の情報提供をします。

・しらがメール：<http://www.pref.shiga-info.jp/>

・ホームページ：<http://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>