



食中毒注意報【本年度1回目】を発令します！

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6年7月8日(月)から7月14日(日)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6年度	令和5年度
第1回	7月8日～14日	7月18日～24日
第2回		7月25日～31日
第3回		8月1日～7日
第4回		8月8日～14日
第5回		8月15日～21日
第6回		8月22日～28日

◆ 県内食中毒事件発生状況 ◆

※大津市を除く

令和6年度		
	事件数	患者数
滋賀県内	1件	40人

令和5年度		
	発生日	患者数
滋賀県内	7件	90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た時

※滋賀県ホームページ「食の安全情報」や「しらが(しらせる滋賀情報サービス)」でも食中毒注意報発令の情報提供をします。

- ・ホームページ <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16737.html>
- ・しらが <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/ict/306374.html>