

令和2年6月7日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	池田・大津寄(材質)
内線	2677・2694
直通	226-7338

食中毒注意報を発令しました

最近の気温及び湿度の状況から食中毒の発生が危惧されるため、県は、本日付けで県内全域に食中毒注意報を発令しました。

食品関係事業者や県民のみなさんへ「食中毒予防の三原則」に注意して食品を取扱い、食中毒を予防するよう注意喚起を図ることにしましたので、お知らせします。

また、次の事項について重点的に取り組むことで、食中毒予防に努めます。

記

○実施事項

1 普及啓発

県内の各保健所が飲食店など食中毒の発生リスクの高い施設を対象に、食中毒の発生防止を啓発します。

2 注意喚起の方法

- ・マスメディアへの情報提供
- ・岡山県食品衛生協会等の関係機関等を通じた注意喚起
- ・食中毒予防啓発チラシの配布（2, 500枚）
- ・各保健所での啓発資材による注意喚起（懸垂幕、のぼり、電光掲示板等）
- ・公用車での広報（車側面にマグネット等）
- ・市町村の有線放送、ケーブルテレビでの広報
- ・県庁ホームページによる広報

生活衛生課（<https://www.pref.okayama.jp/page/detail-101924.html>）

食中毒予防の三原則

1 『清潔』(菌を付けない)

- ・調理前、食事前、トイレ後には、手をよく洗いましょう。
- ・台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- ・まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄・消毒を行いましょう。
- ・焼き肉をする時は、生の肉をつかむはしと食べるはしを使い分けましょう。

2 『迅速・冷却』(菌を増やさない)

- ・生鮮食品や調理後の食品は、できるだけ早く食べましょう。
- ・生鮮食品や調理後の食品を保存するときは、10℃以下で保存しましょう。（生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょう。）

3 『加熱』(菌をやっつける)

- ・加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょう。
- ・特に、食肉は中心の色が完全に変わるまで十分に火を通し、生食は避けましょう。

(参考資料)

最近の気温及び湿度の状況（令和2年）

月日 / 区分	日最高気温（℃）	日平均湿度（％）
6月3日(水)	26.1	69
6月4日(木)	30.8	68
6月5日(金)	32.0	66
6月6日(土)	28.4	69

(岡山地方気象台)

(備考)

- 1 は、気温及び湿度が食中毒注意報発令要領の発令条件に該当
- 2 発令条件の詳細は、別紙「令和2年度岡山県食中毒注意報発令要領」のとおり
- 3 食中毒注意報は、平成8年度から実施

(参考)

直近3年の発令日

平成29年度 平成29年6月26日

平成30年度 平成30年6月12日

令和元年度 令和元年6月6日

令和2年度岡山県食中毒注意報等発令要領

I 目的

食中毒の発生しやすい気象等の条件となり、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報（以下「注意報」という）を、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合に食中毒警報（以下「警報」という）を発令し、県民及び食品関係営業者に対し、食品の取扱い及び食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生意識の高揚を図る。

II 注意報等の発令者

岡山県

III 注意報について

1 発令対象期間

夏季 令和2年 6月1日から令和2年9月30日まで

冬季 令和2年10月1日から令和3年3月31日まで

2 発令

(1) 発令の条件

次のア～ウのいずれかに該当する場合

ア 夏季の発令対象期間において、大阪管区岡山地方気象台で観測された日最高気温と日平均湿度が、3日間連続で次のいずれかの条件を満たした場合

温度(℃)	25以上	26以上	27以上	28以上	29以上	30以上
湿度(%)	75以上	72以上	69以上	66以上	63以上	60以上

イ 冬季の発令対象期間において、岡山県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点当たり人が、次のいずれかの条件を満たした場合

a 定点当たり人が、10以上になった場合

b 定点当たり人が、前週に対して2.0倍以上増加した場合

c 定点当たり人が、2週間連続で1.1倍以上増加した場合

ウ その他、ア、イに関わらず発令者が必要と判断した場合

(2) 発令区域

注意報の発令区域は、県内全域とする。

(3) 発令の有効期間

この注意報の有効期間は、発令したときから有効とし、その後は特に解除を指令する場合を除き、発令対象期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

3 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

ア 発令条件の収集

発令に必要な気象条件及び感染症発生動向の情報を収集し、食中毒発令条件記録表（別記様式1、別記様式2）に記録する。

イ 発令

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

ア 発令の旨を管内の食品衛生協会など関係団体、関係者及び地域住民に対し広報し、注意を喚起する。

イ 食品衛生監視員は、飲食店営業、給食施設等に対し、発令の趣旨及び食品衛生上の注意等の周知を図り、必要に応じて監視指導を行う。

ウ 注意報発令中は、必要に応じて食中毒防止に関する広報体制を強化する。

（ホームページ、広報車、電話、ファクシミリ、懸垂幕、市町村広報紙、ケーブルテレビ等）

IV 警報について

1 発令

(1) 発令の条件

注意報発令中に、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合

(2) 発令区域

警報の発令区域は、県内全域とする。

2 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

注意報発令事務の取扱いに準ずる。

食中毒注意報 発令中!!



©岡山県「ももっち」

最近増えてます!

テイクアウト (持ち帰り) も 要注意

せっかくの美味しい料理も、食中毒になってしまったら大変!
次のポイントをしっかり守って、安全・安心にテイクアウト!

飲食店営業者のみなさまへ



©岡山県「ももっち」

- ・鮮魚介類などの生ものの提供は避け、出来るだけ**火を通した食材**を使いましょう。
- ・食品の**温度管理**に注意しましょう。加熱の際は食品の中心部までよく加熱、加熱後は速やかに**冷却**しましょう。
- ・**速やかに食べ**てもらえるよう、**注意喚起**しましょう。

利用されるみなさまへ



©岡山県「ももっち」

- ・持ち帰ったらなるべく**早く食べ**ましょう。
- ・食べる前にはしっかり**手洗い**しましょう。
- ・常温のまま置いていませんか?
すぐに食べない時は**冷蔵庫に入れて保存**しましょう。

ミニクイズ

食中毒予防の3原則

菌を 「〇〇ない」
「〇〇〇ない」
「〇〇〇ける」

を 忘れずに!!



©岡山県「ももっち」

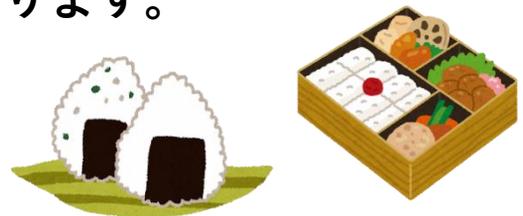
答えは裏面だよ!

岡山県・保健所

こんな食中毒にも注意！

黄色ブドウ球菌

- ・夏場、お弁当やおにぎり等が原因で多く発生します。
- ・手指などに多く存在しています。料理をする前には**しっかりと手洗い**しましょう。おにぎりは握る際は、**手袋やラップ**を用いれば予防になります。
- ・菌は常温で増殖します。食品は**冷蔵庫内（10℃以下）**で、**しっかり保存**しましょう。



ウェルシュ菌

- ・夏場の**煮込み料理（カレー等）**などで発生が見られます。
- ・芽胞を形成すると、100℃、6時間の加熱でも**生き残ります**。
- ・次の**3点**を心がけましょう。
 - ①作った**すぐ食べる**
 - ②保存する時は、**すぐに冷まして冷蔵庫へ**
 - ③再加熱する時は、**しっかり加熱**



カンピロバクター

- ・鶏の刺身、たたき、鶏のレバーなどの**加熱不十分な鶏料理**が原因で食中毒が起こります。
- ・わずかな菌数でも発症します。
「**ちょっとだけなら大丈夫!**」は間違いです！
- ・**しっかり加熱**することが1番の予防です。



答えは...

「**つけない**」

菌を「**増やさない**」

「**やっつける**」

詳しくはこちらからご覧ください

岡山県 食中毒予防 3原則

検索

