

食中毒警報の発令について

令和5年（2023年）7月25日午前11時、食中毒警報発令

35℃以上の猛暑日が連続して一週間続くと予想されるこの時期は、不適切な食品の取り扱いによる細菌性の食中毒が発生するリスクが極めて高くなります。

このため、県では、警報を発令し、県民へ注意を呼びかけるとともに、飲食店、集団給食施設、食品関係施設に対し、食品取扱い上の注意等の周知徹底を図ります。

【食中毒警報とは】

熊本県食中毒注意報等発令要領（別添のとおり）に基づき、熊本地方気象台の気象観測データ等により発令します。

※週間予報において、7日間連続して最高気温が35℃以上

【参考】 熊本地方気象台調べ

今後1週間の最高気温 35℃以上

【広報事項】

1 食品衛生のルールを守りましょう。

- (1) 食中毒防止の3原則は、細菌を①つけない、②増やさない、③やっつける、です。
- (2) 調理する人は、調理前や汚染があった都度、必ずよく手を洗いましょう。
- (3) 調理場は整理・整頓し、清潔な服装で調理に従事しましょう。
- (4) 新鮮な原材料を用い、適切に温度管理を行いましょう。
- (5) 包丁、まな板などの調理器具やふきんを清潔にしましょう。
- (6) ゴキブリ、ハエ、ネズミの駆除を徹底しましょう。
- (7) 調理は迅速に、作り置きはしないようにしましょう。
- (8) 冷蔵庫の過信は禁物です。詰めすぎず、庫内温度は常に10℃以下に保つようにしまししょう。

2 家庭においては、特に次のことに注意してください。

- (1) 加熱する食品は中心部まで十分火を通しましょう。
- (2) 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- (3) 調理した食品は早く食べ、室温で長時間放置した場合は思い切って捨てましょう。
- (4) 行楽時には、食べ物（弁当など）を前日から作り置きしたり、車の中や直射日光の当たる場所に長時間置いたりしないように注意しまししょう。
- (5) 手に切り傷のある人は、手袋をするなどして、おにぎり等の食品に直接手で触れないようにしまししょう。

【発令解除】

本警報は、発令から7日間（7月31日まで）とし、その後は自動解除されます。ただし、発令日から8日目（8月1日）の予報最高気温が35℃以上の場合は継続され、その後初めて35℃を下回った日に自動解除されます。

【熊本県の食中毒の発生状況（熊本市を含む）】 令和5年（2023年）7月25日現在

・ 本年現在までの食中毒発生件数	3件	26人
・ 昨年同期の発生件数	9件	26人
・ 昨年の年間発生件数	13件	148人

※本日、11時に県庁本館及び新館ロビー、県内各保健所等に警報発令の懸垂幕を掲示します。

【問合せ先】

熊本県健康福祉部健康危機管理課衛生環境室

食品乳肉衛生班 吉岡、井伊、戸田、笹岡

電話：096-333-2247 内線（33173、33171）