

食中毒警報発令要領(抜粋)

1 目的

例年夏期には、高温多湿に及び海水温の上昇などにより、特に細菌性食中毒が多発する傾向にある。

そこで、細菌性食中毒の発生しやすい気象状況が成立した場合等に食中毒警報(以下「警報」という。)を発令し、一般家庭及び食品関係営業者等に対して、食品衛生に関する注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止しようとするものである。

2 警報発令者

警報の発令者は、保健所長とする。

3 警報発令区域

警報を発令する区域は、保健所管内一円とする。

ただし、保健所長が必要と認める場合には、支所管内等一部区域に限定して警報を発令することができる。

4 警報発令期間

毎年7月1日から8月31日までとする。

なお、この期間外であっても、保健所長が必要と認める場合には、警報を発令することができる。

5 警報発令基準

4の警報発令期間中に、次の項目のいずれかに該当する場合に、警報を発令するものとする。

- (1) 日最高気温が28℃以上が予想される場合
- (2) 前の2日間のそれぞれの日最低気温が20℃以上で、かつ、湿度が85%以上の場合
- (3) 前2日間のそれぞれの日平均気温が23℃以上で、かつ、湿度が85%以上の場合
- (4) その他保健所長が特に必要と認める場合

食中毒警報発令中の食品衛生の心得

1 家庭における食品衛生の心得

- ① 調理前、食事前、用便後は手をよく洗いましょう。
- ② 台所は整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。
- ③ まな板、ふきんなどの調理器具はよく洗って乾燥させましょう。
- ④ ハエ、ゴキブリなどの衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- ⑤ 魚介類などは水でよく洗って調理しましょう。
- ⑥ 生鮮食品はできるだけ早く調理しましょう。
- ⑦ 調理したものは早く食べましょう。
- ⑧ 食べる前に火を通しましょう。
- ⑨ 食べる物は低温（5℃以下）で正しく保管しましょう。
- ⑩ 冷蔵庫内の清掃は定期的実施しましょう。

2 食品事業者における食品衛生自主点検項目

- ① 施設は清潔で、ハエやゴキブリ等がないか。
- ② 窓や出入り口は開放していないか。
- ③ 便所は清潔で定期的に殺虫及び消毒を実施しているか。
- ④ 冷蔵庫は5℃以下になっているか。温度計は故障していないか。庫内は定期的に消毒しているか。
- ⑤ 調理器具は清潔か。熱湯及び消毒薬で消毒しているか。
- ⑥ 魚介類は流水でよく洗って調理しているか。
- ⑦ 廃棄物は正しく処理しているか。