



食中毒注意報【本年度3回目】を発令します！

7月19日に第2回目の食中毒注意報を発令しましたが、食中毒が発生しやすい気象状態が続いているため、引き続き食中毒注意報を発令します。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26日(金)から8月1日(木)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

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。
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。
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。
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。
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。
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。
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

県内食中毒事件発生状況

| | 令和6年度 | 令和5年度 | 大津市を除く | | |
|-----|------------|-----------|--------|-----|-----|
| 第1回 | 7月8日～14日 | 7月18日～24日 | 令和6年度 | | |
| 第2回 | 7月19日～25日 | 7月25日～31日 | | 事件数 | 患者数 |
| 第3回 | 7月26日～8月1日 | 8月1日～7日 | 滋賀県内 | 1件 | 40人 |
| 第4回 | | 8月8日～14日 | 令和5年度 | | |
| 第5回 | | 8月15日～21日 | | 事件数 | 患者数 |
| 第6回 | | 8月22日～28日 | 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られた時

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>