

「ぷちリス」では、食品衛生に関する情報、滋賀県食品安全監視センターからの御案内等、様々な情報を発信しています。

\*\*\* INDEX \*\*\*\*\*

- 細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、食中毒注意報を発令します。

\*\*\*\*\*

≡≡

- 細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、食中毒注意報を発令します。

滋賀県では、細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に食中毒注意報を発令しています。

食中毒注意報発令についての概要は次のとおりです。

① 発令期間

原則、7月1日から9月30日まで  
（発令期間外であっても、食中毒が多発するなどした場合は、発令基準に準拠して発令します）

② 発令基準

彦根地方气象台もしくは大津地方気象観測所において、気温 30℃以上が10時間以上継続する場合、または予測される場合

③ 発令の有効期間

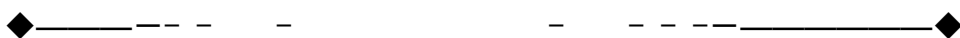
発令から7日以内の期間

食中毒注意報が発令されていない時も食中毒予防に努めていただく必要がありますが、発令された際は、特に次のことに注意してください。

- 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。

=====  
=====



#### 食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

〔「Microsoft Word」、〔Microsoft Excel〕の添付ファイルを  
送信いただく際はファイルの種類（拡張子）を「Word 文書（\*.docx）」、  
「Excel ブック（\*.xlsx）」として送信をお願いします。）

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/304250.html>

※2019年3月28日のホームページのリニューアルに伴いURLが変更になりました

#### 〈交通案内〉

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

※2019年3月28日のホームページのリニューアルに伴い URL が変更になりました

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

※2019年3月28日のホームページのリニューアルに伴い URL が変更になりました

n\_n  
."j (^>  
@v \ ( ( ^ ) \_ j

食品安全監視センター通信

ぷちリス

n\_n  
."j (^>  
@v \ ( ( ^ ) \_ j

