

(様式2)

平成29年7月5日
佐賀県健康福祉部生活衛生課
食品安全衛生担当
内線：1868 直通：0952-25-7077
E-mail:seikatsueisei@pref.saga.lg.jp

食中毒注意報発令

食中毒注意報 第3号 を発令します。

- 1 発令年月日 平成29年7月5日(水曜日)
- 2 発令時刻 11時00分
- 3 発令期間 発令時から48時間有効
- 4 発令区域 県下全域
- 5 発令理由 食中毒注意報発令基準に適合
- 6 注意喚起事項 別紙1「家庭における食中毒予防対策」及び
別紙2「食品営業者の注意事項」のとおり

気象データ(観測地点は佐賀地方気象台)

	7月4日	7月5日	発令基準
最高気温	30.2℃	31℃(予想気温)	27℃以上
湿度	84%(平均湿度)	87%(9時現在)	80%以上

食中毒発生状況(平成29年7月5日現在)

	発生件数	患者数	死者数	病因物質
平成29年度	1件	1人	0人	アニサキス(1名)
平成28年度	4件	55人	0人	カンピロバクター(8名)、 ノロウイルス(45名)、 アニサキス(1名) アニサキス(1名)

家庭における食中毒予防対策

1 食品の購入

- ・ 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれて他のものにかからないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- ・ 冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品を購入したらすぐに持ち帰りましょう。

2 食品の保存

- ・ 食品を冷蔵庫に保管する場合は、7割程度をめやすにし、詰めすぎに注意しましょう。
- ・ 生の肉や魚は、他の食品に肉汁などがかからないように保管しましょう。

3 下準備

- ・ 手洗いは食中毒予防の基本です。調理前だけでなく、生の肉、魚、卵をさわったあとは必ず手指をしっかりと洗いましょう。
- ・ 生の肉や魚を処理したまな板、包丁や卵を処理したボウルなどの調理器具は、よく洗い熱湯などで消毒しましょう。

4 調理

- ・ 生で食べる野菜、果物や加熱調理が済んだ食品を手指、調理器具、シンク等で汚染しないように注意しましょう。
- ・ 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

5 食事

- ・ 食事の前は手を洗い、調理後早く食べましょう。

6 残った食品

- ・ 残った食品は小分けにし、冷蔵庫に保管しましょう。室温に放置するのは、やめましょう。
- ・ 時間が経ち過ぎたら思い切って捨てましょう。

※ 食中毒予防の三原則

1 微生物をつけない

食材・調理器具・手指からの汚染

2 微生物を増やさない

保管時の温度管理及び保管時間の短縮

調理後、速やかに食べる。

3 微生物を殺す

十分な加熱、器具類の消毒

食品営業者の注意事項

- 1 施設の内外は毎日清掃し、衛生上支障がないよう常に清潔に保つ。
- 2 手洗い設備には消毒薬を備え、手指消毒を励行する。
- 3 調理器具類（包丁・まな板・ふきん等）は、よく洗い消毒・乾燥して清潔に保つ
また、まな板・包丁等は魚・肉・野菜等に区分して使用する。
- 4 材料は新鮮なものを選び低温管理し、調理に際しては十分加熱し、できるだけ生ものは、提供しない。
- 5 食品を詰め合わせるときは、各々の食品を室温以下に十分冷却してから行い、製品は長時間室温に放置しない。
- 6 食品を冷蔵庫に保管する場合は、5℃前後で保管し、中には詰めすぎない。（70%以下の収納）
- 7 折詰、弁当、鉢盛等は、能力以上に受注しない。また、製品には表示等により、消費者に対し早めの摂食を促す。
- 8 食品取扱者の健康管理に留意する。

※ 食中毒予防の三原則

- 1 微生物をつけない
食材・調理器具・手指からの汚染
- 2 微生物を増やさない
保管時の温度管理及び保管時間の短縮
調理後、速やかに提供する。
- 3 微生物を殺す
十分な加熱、器具類の消毒