

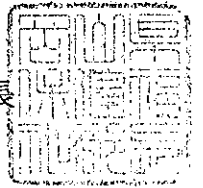
生 衛 第 258号
平成22年6月21日

社団法人 岡山県医師会長

殿

社団法人 岡山県病院協会会長

岡山県保健福祉部長



岡山県食中毒注意報の発令について（通知）

食中毒防止の取り組みにつきましては、平素から、格別の御配慮を頂いているところ
ろです。

さて、標記について、今般、気温及び湿度等の状況から食中毒の発生が危惧される
状況になったため、本日、食中毒注意報を発令しましたのでお知らせします。

つきましては、貴下会員に対する周知についてよろしく申し上げます。

なお、注意報の発令については、次のホームページに掲載していることを念のため
申し添えます。

アドレス <http://www.pref.okayama.jp/hoken/hohuku/touchi/top.htm>

平成22年6月21日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	野田・小坂田
内線	2694・2697
直通	226-7338

食中毒注意報の発令について

最近の気温及び湿度の状況から、食中毒の発生が危惧されるため、県は、本日付けで県内全域に食中毒注意報を発令しました。

食品の取扱いにあたっては、次の「食中毒予防の三原則」に基づき、食中毒を発生させないように注意してください。

また、発令と同時に県下の各保健所等に対し、食品関係業界等への食中毒予防の指導強化及び県民への積極的な広報活動の実施を依頼しました。

食中毒予防の三原則

1 『清潔』(菌を付けない)

- ◎ 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- ◎ 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- ◎ まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒を行いましょ。
- ◎ ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょ。
- ◎ 魚介類は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょ。
- ◎ 焼き肉などの際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょ。

2 『迅速・冷却』(菌を増やさない)

- ◎ 生鮮食品は、できるだけ早く食べましょ。
- ◎ 調理したものは、早く食べましょ。
- ◎ 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょ。
(生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょ。)

3 『加熱』(菌をやっつける)

- ◎ 加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょ。
- ◎ 特に、食肉等は中心部まで十分に火を通しましょ。(食肉の生食は避けること。)

(お願い) 食中毒予防のため、上記「食中毒予防の三原則」について啓発をお願いします。

(参考資料)

最近の気温及び湿度の状況 (平成22年)

月日 \ 区分	日最高気温 (°C)	日平均湿度 (%)
6月14日(月)	27.2	68
6月15日(火)	22.9	88
6月16日(水)	30.0	70
6月17日(木)	31.1	67
6月18日(金)	25.3	86

(岡山地方気象台)

(備考)

- 1 は、気温及び湿度が食中毒注意報発令要領の発令条件に該当
- 2 発令条件の詳細は、別紙「平成22年度岡山県食中毒注意報発令要領」のとおり
- 3 食中毒注意報は、平成8年度から実施

(参考)

過去3年の発令日

平成19年度 平成19年7月12日
平成20年度 平成20年6月20日
平成21年度 平成21年6月22日

平成22年度岡山県食中毒注意報等発令要領

I 目的

食中毒の発生しやすい気象等の条件となり、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報（以下「注意報」という）を、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合に食中毒警報（以下「警報」という）を発令し、県民及び食品関係業者に対し、食品の取扱い及び食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生意識の高揚を図る。

II 注意報等の発令者

岡山県

III 注意報について

1 発令対象期間

夏季 平成22年6月1日から平成22年9月30日まで

冬季 平成22年10月1日から平成23年3月31日まで

2 発令

(1) 発令の条件

次のア～ウのいずれかに該当する場合

ア 夏季の発令対象期間において、大阪管区岡山地方気象台で観測された日最高気温と日平均湿度が、3日間連続で次のいずれかの条件を満たした場合

温度(℃)	25以上	26以上	27以上	28以上	29以上	30以上
湿度(%)	75以上	72以上	69以上	66以上	63以上	60以上

イ 冬季の発令対象期間において、岡山県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点当たり人が、次のいずれかの条件を満たした場合

a 定点当たり人が、10以上になった場合

b 定点当たり人が、前週に対して2.0倍以上増加した場合

c 定点当たり人が、2週間連続で1.1倍以上増加した場合

ウ その他、発令者が必要と判断した場合

(2) 発令区域

注意報の発令区域は、県内全域とする。

(3) 発令の有効期間

この注意報の有効期間は、発令したときから有効とし、その後は特に解除を指令する場合を除き、発令対象期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

3 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

ア 発令条件の収集

発令に必要な気象条件及び感染症発生動向の情報を収集し、食中毒発令条件記録表（別記様式1、別記様式2）に記録する。

イ 発令

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

ア 発令の旨を管内の食品衛生協会など関係団体、関係者及び地域住民に対し広報し、注意を喚起する。

イ 食品衛生監視員は、飲食店営業、給食施設等に対し、発令の趣旨及び食品衛生上の注意等の周知を図り、必要に応じて監視指導を行う。

ウ 注意報発令中は、必要に応じて食中毒防止に関する広報体制を強化する。

（ホームページ、広報車、電話、ファクシミリ、懸垂幕、市町村広報誌、ケーブルテレビ等）

IV 警報について

1 発令

(1) 発令の条件

注意報発令中に、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合

(2) 発令区域

警報の発令区域は、県内全域とする。

2 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

注意報発令事務の取扱いに準ずる。