

保 健 第 1 0 4 号
令和6年6月14日

県立学校給食実施校長
市町村（組合）教育委員会教育長 殿

岡山県教育庁保健体育課長

岡山県食中毒注意報の発令について（通知）

本県は、令和6年6月13日付けで、食中毒注意報を発令しました。

気温及び湿度等の状況から、今後、食中毒の発生が危惧されますので、貴校及び貴管内の学校並びに共同調理場への周知徹底をお願いします。

また、「学校給食衛生管理基準」により食中毒防止対策について再度確認いただくとともに、次の点に特に御留意いただき安全・安心な学校給食の実施をよろしくをお願いします。

記

- 1 調理従事者の健康観察記録簿、作業工程表、作業動線図等関係書類を的確に整備し、適切な運用を図り食中毒防止に努めること。
- 2 児童生徒の欠席状況等で、異常を検知した（疑いを含む）場合、県立学校にあっては、県教育庁保健体育課へ直ちに報告する。市町村（組合）教育委員会は、所管の学校及び共同調理場から報告を受け、直ちに県教育庁保健体育課へ連絡をする。
- 3 食中毒（疑いを含む）の発生時には、関係機関（保健所等）の指示や調査に従うこと。また、二次感染の防止に努めること。

【本件担当】

岡山県教育庁保健体育課

健康・安全教育班

指導主事（主任） 小原 万利枝

電話：086－226－7591



生 衛 第 251 号
令和 6 年 6 月 13 日

教育委員会教育長 殿

保 健 医 療 部 長

岡山県食中毒注意報の発令について（通知）

このことについて、令和 6 年 5 月 8 日付け、生衛第 151 号で発令要領の策定について通知したところですが、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、貴職におかれましても、貴管下関係者に対する啓発活動に関して御協力をお願いします。

なお、注意報の発令については、別紙の機関あてに通知していることを申し添えます。

(別紙)

各保健所

保健医療部 保健医療課

〃 医療推進課

〃 健康推進課

疾病感染症対策課

子ども・福祉部 福祉企画課 指導監査室

〃 障害福祉課

〃 長寿社会課

〃 子ども未来課

〃 子ども家庭課

総務部総務学事課

教育委員会

環境保健センター

食肉衛生検査所

岡山市保健福祉局

倉敷市保健所

一般社団法人 岡山県食品衛生協会

公益財団法人 岡山県生活衛生営業指導センター

公益社団法人 岡山県医師会

一般社団法人 岡山県病院協会

令和6年6月13日

課 名	生活衛生課
担 当	原田・三宅
内 線	3 5 0 7 ・ 3 5 1 2
直 通	2 2 6 － 7 3 3 8

お知らせ

食中毒注意報を発令しました

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。

食品関係事業者や県民のみなさんへ「食中毒予防の三原則」に注意して食品を取り扱い、食中毒を予防するよう注意喚起を図ることにしましたので、お知らせします。

また、次の事項について重点的に取り組むことで、食中毒予防に努めます。

記

○実施事項

1 普及啓発

県内の各保健所が飲食店など食中毒の発生リスクの高い施設を対象に、食中毒の発生防止を啓発します。

2 注意喚起の方法

- ・マスメディアへの情報提供
- ・岡山県食品衛生協会等の関係機関等を通じた注意喚起
- ・食中毒予防啓発チラシの配布（2, 500枚）
- ・各保健所での啓発資材による注意喚起（懸垂幕、のぼり、パネル等）
- ・公用車での広報（車側面にマグネット等）
- ・市町村の有線放送、ケーブルテレビでの広報
- ・県庁ホームページによる広報

生活衛生課（<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>）

食中毒予防の三原則

1 『清潔』（菌を付けない）

- ・調理前、食事前、トイレ後には、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・消毒を行いましょう。
- ・焼き肉をする時は、生の肉をつかむはしと食べるはしを使い分けましょう。

2 『迅速・冷却』（菌を増やさない）

- ・生鮮食品や調理後の食品は、できるだけ早く食べましょう。
- ・生鮮食品や調理後の食品を保存するときは、10℃以下で保存しましょう。（生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょう。）

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う。
- ・特に、食肉は中心の色が完全に変わるまで十分に火を通し、生食は避けましょう。

(参考資料)

最近の気温及び湿度の状況（令和6年）

月日	区分	日最高気温（℃）	日平均湿度（％）
6月9日(日)		20.9	90
6月10日(月)		28.3	79
6月11日(火)		29.6	77
6月12日(水)		30.2	72

(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「令和6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)

直近3年の発令日

令和3年度	令和3年6月16日
令和4年度	令和4年6月19日
令和5年度	令和5年6月12日

令和 6 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 令和 6 年 6 月 1 日から令和 6 年 9 月 30 日まで

冬季 令和 6 年 10 月 1 日から令和 7 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、ア、イに関わらず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) 保健医療部生活衛生課

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、市町村広報紙、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) 保健医療部生活衛生課

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。

県民のみなさんへ 夏を乗り切る

食中毒予防の

三原則



©岡山県「ももっち」

菌をつけない

- 重要なのは「衛生的な手洗い」！
調理開始前、生の肉を触った後などは、しっかり手洗いしましょう。
- 調理器具は「衛生的に管理」！
包丁・まな板などの調理器具は、食材、調理工程が変わるごとに、十分に洗浄しましょう。

菌を増やさない

- 温度と時間を管理しよう！
食品を 10～60℃の温度帯（危険温度帯）に置いたままにすると、食品についた細菌がぐんぐん増えてしまいます。
調理した食品は冷蔵庫に保管し、調理後はできるだけ早く食べましょう。

菌をやっつける

- 中心部までしっかり加熱しよう！
食肉などに付着している多くの有害な細菌は、75℃で1 分間の加熱で死滅します。
- アニサキスは冷凍や加熱でやっつけよう！
アニサキスには冷凍や加熱が有効です。
食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けてもアニサキスは死滅しません。

こんな食中毒に注意！

カンピロバクター（細菌）

- 家畜など多くの生物に生息し、特に鶏の保菌率が高いです。
- 鶏刺しなどの生肉や加熱不十分な鶏肉料理などが原因で発生します。
- 鶏肉は生で食べずに**中心部までしっかり加熱**しましょう。

鶏のから揚げを調理した時の画像

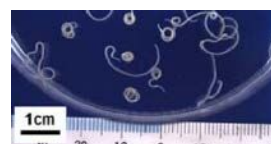


（出典：食品安全委員会）

アニサキス（寄生虫）

- アニサキスは、サバやアジなどの魚の内臓に寄生しています。
- **新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除き**ましょう。
- 筋肉部分にアニサキスがないか**目視確認**しましょう。

魚に寄生するアニサキス



（出典：食品安全委員会）

黄色ブドウ球菌

- 化膿を起こす代表的な菌です。菌が食品中で増殖する際に発生する**毒素**が、食中毒を起こします。
- **手指に傷や化膿のある人は、調理しない**ようにしましょう。
- おにぎりは**ラップ**を使ったり、お弁当の盛り付けも**素手で触れない**ように、工夫しましょう。
- 夏場は食べるまで**冷媒**などを使って**温度管理**をしましょう。

夏場におにぎりやお弁当で多く発生！



食品別の取扱いポイント！



食中毒の原因：カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157等）、サルモネラ

- 中心部まで**しっかり火を通す**（75℃で1 分間）。
- 鶏刺しや鶏たたきなど、生や加熱不十分な料理は提供しない。
- 原材料の肉は、他の食品を汚染しないよう容器に入れ、離して保管する。



食中毒の原因：アニサキス、腸炎ビブリオ、ヒスタミン（細菌が産生する化学物質）

- アニサキスは、**冷凍**（-20℃で24 時間）または**加熱**（60℃では1 分、または70℃以上）でやっつけよう！
- 腸炎ビブリオは、生魚を**水道水で良く洗って**菌を洗い流すのが効果的！
- ヒスタミンが産生されないよう、生魚は**冷蔵庫や冷凍庫で保管**する。



食中毒の原因：サルモネラ

- 購入後は**冷蔵庫で保管**する。
- 調理の直前に割り、**割った後はすぐ使う**。
- 調理の際は十分に加熱する。