

令和8年6月19日

# お知らせ

課名	生活衛生課
担当	村上・前川
内線	3507・3510
直通	226-7338

## 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に対し「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。

### 記

県及び各保健所等において、次の方法により注意喚起を行う。

- ・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8年）

月日	区分	日最高気温（℃）	日平均湿度（％）
6月15日	（月）	28.6	61
6月16日	（火）	26.6	73
6月17日	（水）	27.3	70
6月18日	（木）	32.0	69

（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8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5年度 令和5年6月12日  
令和6年度 令和6年6月13日  
令和7年度 令和7年6月16日