

報道機関 各位

食中毒注意報について

本日（6月15日）、「食中毒注意報」を発令したのでお知らせします。

発令にいたる観測データ

第1日	6月13日	気温	27.9℃	湿度	78.4%
第2日	6月14日	気温	27.4℃	湿度	82.8%

1 発令基準

本年6月1日以降、北九州観測局（北九州市小倉北区井堀二丁目7-1）で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続した場合に「食中毒注意報」を発令し、9月末日まで継続する。

2 発令目的

食中毒が発生しやすい気象条件になったことを広報することにより、市民へ注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止する。

3 広報の手段

- （1）発令と同時に、報道各社に情報を提供し、市民への広報を依頼する。
- （2）立て看板等の設置や市のホームページを通して市民に広報する。

設置場所：北九州市保健所東部生活衛生課（小倉北区）

北九州市保健所西部生活衛生課（八幡西区、コムシティ内）

各区役所（小倉北区、八幡西区を除く）

北九州市中央卸売市場

北九州市立食肉センター

- （3）保健所の食品衛生監視員が飲食店、給食施設、食品製造・販売施設を監視する際、食品取扱業者や関係団体に対して周知する。

4 参考

- （1）今年の北九州市内の食中毒発生状況： 4件、152人（6月15日現在）
- （2）昨年の発令期間：令和元年6月21日～令和元年9月30日
期間内の食中毒発生件数及び患者数：4件、52人

食中毒は、飲食店や給食施設での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも多く発生しています。

食中毒予防の3原則は、食中毒菌をつけない、増やさない、やっつけるです。

食中毒予防3原則

その1：食中毒菌をつけない

- ◆新鮮な食材を購入しましょう。
- ◆調理の前にはしっかり手を洗いましょう。
- ◆下処理用、調理済み用等で調理器具の使い分けをしましょう。

その2：食中毒菌を増やさない

- ◆購入後は速やかに冷蔵庫で保存しましょう。
- ◆冷蔵庫の詰めすぎは、冷気を遮断しますので注意してください。
- ◆菌の増える時間を与えないため調理後はすぐに食べましょう。

その3：食中毒菌をやっつける

- ◆食材の中心温度が75℃、1分間の加熱でほぼ死滅します。
(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85-90℃で90秒間以上)
- ◆火の通りにくい食材は加熱時間に気をつけて食材の中心部まで十分加熱してください。
- ◆生で食べるものは可能な限り洗浄しましょう。

詳しくは北九州市のホームページから

くらしの情報 > 健康・医療・衛生 > 食品衛生 > 食中毒 > 食中毒予防3原則
で辿り着くページを参照にしてください。アドレスは以下のとおりです。

https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/file_0285_00001.html

また、厚生労働省のホームページ <https://www.mhlw.go.jp/www1/houdou/0903/h0331-1.html> には、この3原則をもとにした、家庭で注意すべき調理の段階ごとの「6つのポイント」が掲載されています。

過去10年の食中毒注意報等発令月日

令和元年度	6月21日
平成30年度	7月 2日
平成29年度	6月27日
平成28年度	6月13日
平成27年度	7月10日
平成26年度	7月 9日
平成25年度	7月 1日
平成24年度	7月 2日
平成23年度	6月22日
平成22年度	6月17日