

### 細菌性食中毒注意報の発令について

本日、前2日間の最高気温の平均が30以上、また平均湿度75%以上となり、今後も愛媛県下では高温多湿の気象条件が続き、細菌性食中毒の発生が予想されることから、本日、愛媛県及び松山市は「食中毒注意報発令要領」に基づき細菌性食中毒注意報を発令しました。

ついては、ただちに県下の各保健所等に対し、関係業界への指導を強化するとともに、住民への広報活動を依頼しました。

#### 細菌性食中毒注意報の発令期間

平成24年8月30日(木)から9月5日(水)まで(7日間)

#### 細菌性食中毒予防のポイントは、次のとおりです。

##### 清潔 (細菌をつけない)

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、ふきん等は、十分に洗浄消毒を行いましょう。  
ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。  
魚介類等は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょう。

##### 迅速・低温保存 (細菌を増やさない)

調理は手際よくしましょう。  
調理した食品は、早く食べましょう。  
食品を、長時間室温放置しないようにしましょう。  
生鮮食品や調理後の食品は、10以下で保存しましょう。  
刺身等は4以下で保存しましょう。  
冷凍保存は、-15以下で保存しましょう。  
冷蔵庫は詰め込み過ぎないようにしましょう。(7割程度)

##### 加熱 (細菌をやっつける)

加熱して食べる食品は、中心部まで十分火を通しましょう。

(参考)

### 食中毒注意報発令状況

平成24年度

	注意報区分	発令期間
1	ノロウイルス食中毒注意報	平成24年4月6日～6月14日
2	腸炎ビブリオ食中毒注意報	平成24年7月2日～9月30日
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	平成24年7月17日～7月23日
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	平成24年8月7日～8月13日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	平成24年8月14日～8月20日
6	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	平成24年8月22日～8月28日
7	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	平成24年8月30日～9月5日

平成23年度

	注意報区分	発令期間
1	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	平成23年6月23日～6月29日
2	腸炎ビブリオ食中毒注意報	平成23年6月23日～9月30日
3	ノロウイルス食中毒注意報	平成23年11月8日～平成24年1月16日

平成22年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	平成22年6月8日～9月30日
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	平成22年7月8日～7月14日
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	平成22年7月30日～8月5日
4	ノロウイルス〃	平成22年11月19日～平成23年1月27日

(年度別注意報発令回数)

注意報区分	年度別発令回数					
	H18	H19	H20	H21	H22	H23
腸炎ビブリオ	1	1	1	1	1	1
細菌性食中毒	5	1	3	4	2	1
ノロウイルス	1	2	1	1	1	1