

食中毒予防の啓発をお願いします！

令和6年6月3日

これから気温、湿度ともに高くなり、食中毒の発生しやすい季節となります。報道にあたりまして、食中毒の予防の観点から以下の啓発をお願いします。

(1) カンピロバクター等の細菌による食中毒予防策

- ① 卵や食肉は、中心部まで十分に加熱。(中心温度75℃以上で1分以上)
- ② 卵や食肉は、冷蔵庫等に保管して温度管理を徹底。
- ③ 卵や食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて処理・保存。
- ④ 卵や食肉を取り扱った後は、十分に手を洗淨して、他の食品を取り扱う。
- ⑤ 卵や食肉に触れた調理器具等は、使用後に、洗淨・消毒。

(2) 食中毒予防の4原則

- ① つけない
 - ② 持ち込まない
 - ③ 拡げない
 - ④ 加熱する
- を守って食中毒を防ぎましょう。

(3) 食品取扱者の衛生管理

- ① 食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者(営業者、食品衛生責任者等)にその旨をきちんと伝えましょう。
- ② 調理施設等の責任者は、下痢や嘔吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにしましょう。

(参考) 令和6年次発生状況(6月3日現在)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	2	12	0
宮崎市	3	3	0
計	5	15	0

※件数・患者数は、今回の食中毒を含みます。

(参考) 令和5年次発生状況(1月から12月)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	11	192	0
宮崎市	23	35	0
計	34	227	0