

# 食中毒注意報発令

下記のとおり食中毒注意報を発令します。

記

**1 発令回数** 平成29年度 第2回

**2 発令日** 平成29年7月11日(火)

**3 発令期間** 平成29年7月11日(火)の1日間

## 4 発令項目

- 最低気温が25℃以上で、気温30℃以上の状態が10時間以上続くと予想される。
- 最低気温と最高気温との差が10℃以上で、気温が30℃以上の期間において湿度が70%以上になることが予想される。

## 5 参考 (7月11日(火))

(1) 当日朝の最低気温 27.6℃ (5時10分)

(2) 予想最高気温 35℃

## 6 発令機関 鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課

電話 (0857) 26-7284

ファクシミリ (0857) 26-8171

気温が高くなるこれからの時期には、食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすくなりますので、より注意する必要があります。次のことに注意して食中毒予防に努めましょう。

- ① 買い物をするときは、新鮮なものを選びましょう。
- ② 食品を保存するときは、冷蔵庫の温度は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下が目安です。
- ③ 調理を始める前には、よく手を洗い、包丁やまな板は、一度熱湯で殺菌してから使いましょう。
- ④ 加熱するときは、「中心部を75℃で1分」を守り、調理した後の食品は、室温で長く放置しないようにしましょう。
- ⑤ 盛り付けは、清潔な手で、清潔な器具と清潔な食器を使用して行いましょう。  
なお、料理は、温かいものは65℃以上、冷たいものは10℃以下が保存の目安です。
- ⑥ 残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存し、時間が経ちすぎたら思い切って捨てましょう。