

食中毒注意報発令

特に食中毒が発生しやすい気象条件が予想されますので、食中毒注意報を発令します。

記

- 1 発令回数** 令和7年度 第10回
- 2 発令日** 令和7年8月25日（月）
- 3 発令期間** 令和7年8月26日（火）～ 9月1日（月）の7日間
- 4 発令基準** 県内いずれかの市町村で概ね猛暑日（最高気温35℃以上）が3日間以上続くことが予想される時
- 5 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）26-7211
ファクシ（0857）26-8171

気温が高くなる夏季は、食中毒の原因となる細菌が増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。