

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 令和4年度 第13回

2 発令日 令和4年9月6日（火）

3 発令期間 令和4年9月6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（9月6日（火））

（1）当日朝の最低気温 29.1℃（0時52分）

（2）予想最高気温 33℃

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）26-7211

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。