

## 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25年度 第9回
- 2 発令日 平成25年8月19日(月)
- 3 発令期間 平成25年8月19日(月)～ 8月23日(金)の5日間
- 4 発令項目(両方に該当)

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 ( 8月19日(月) )
  - (1) 当日朝の最低気温 25.9 ( 4時11分)
  - (2) 予想最高気温 36
- 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。

買い物をするときは、新鮮なものを選びましょう。

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。

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。

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。

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。

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。