

食中毒警報発令中

6月27日午前11時から

1回目

6月29日午前11時まで

※発令基準(1)に該当

愛知県知多保健所 食品安全課



この警報は、県民及び食品取扱者に対して、食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒の発生を未然に防止する目的で発令しています。

以下の食中毒予防の3原則を守るようにしてください。

- ①菌をつけない(手や包丁・まな板を洗浄・消毒する、生肉などは包むなど)
- ②菌を増やさない(早めに食べる、冷蔵庫などで温度管理をするなど)
- ③菌をやっつける(ハンバーグなどの食品は、内部まで十分に加熱するなど)

＜食中毒警報運営要領 警報発令基準＞

- (1) 気温 30℃以上が 10 時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
- (2) 湿度 90 %以上が 24 時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
- (3) 24 時間以内に急激に気温が上昇して、その差が 10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき。
- (4) 次に掲げる気象条件が同時に発生したとき、又はそれが予想されるとき。
ア 気温が 28℃以上となり、かつ、6 時間以上継続するとき。
イ 湿度が 80 %以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
ウ 48 時間以内に気温が上昇して、最高と最低の気温の差が 7℃以上となり、かつ、相当時間継続するとき。