

# 食中毒注意報発令！ そのときあなたはどうする！？

**夏の食中毒注意報とは？**  
7月～9月の間、気温30℃以上が10時間続く、または続くことが予測されるときに滋賀県が県下全域に発令します。



**食中毒注意報発令！**

気温が高い  
→食品についての細菌が増殖しやすい！  
→→細菌性食中毒が  
起こりやすくなる！！



普段から食中毒予防三原則、  
食中毒菌を「①つけない」「②ふやさない」「③やっつける」  
に気を付けていると思いますが…



**食中毒注意報発令時の注意ポイント①  
「食品の温度管理をしっかりしよう！」**



**買い物では…**

- 保冷バッグや氷、保冷剤を利用して、寄り道せず冷たいまま持ち帰るようにしよう
- 冷凍・冷蔵商品はまとめて入れて、温かいものと密着しないようにするなど工夫しよう



**冷蔵庫の使い方は…**

- 開け閉めを少なく、短時間にしよう
- 庫内をつめすぎず、冷気が回るようにしよう
- 調理したものを入れるときは、よく冷ましてから！

# 食中毒注意報発令時の注意ポイント② 「作ったらすぐ食べよう！」

- 調理したものを、長時間常温放置しないようにしましょう
- 家で調理したのも、テイクアウトしたのも、すぐ食べるようにしましょう
- 食中毒が起きにくいメニュー選びを意識しよう



地域のお祭り、  
夏休みの帰省などで、一度にたくさん  
調理するときは要注意！



楽しい夏のイベントが、食中毒で悲しい思い出にならないように  
正しい知識で対策しましょう！

Q 食中毒注意報の発令を知るには  
どうしたらいいの？

A 食中毒注意報発令時には  
市内施設でこのようなパネルで啓発して  
います。

メール配信サービスでも「食中毒注意  
報」や消費者向け「食の安全安心情報」  
を配信しています。ぜひご登録ください。



！！要CHECK！！

「食品安全リスクコミュニケーター通信」と  
「食の安全安心情報」のバックナンバーは、  
ネットで「大津市 食品衛生情報」と検索！



★  
手洗い励行

★  
食品の取扱い注意

食中毒注意報 発令中！

★  
メール配信  
登録してね！



大津市保健所



【メール配信サービス】  
「食中毒注意報」や消費者  
向け「食の安全安心情報」  
をメール配信しています。  
登録は「15302ei@wbi.jp」  
宛に件名・本文なしで空メ  
ールを送信してください。  
上記 QR コード読み取りで  
もアドレス入力できます。

\*この内容は、大津市食品安全リスクコミュニケーターの皆さんが中心となって作成されました。

大津市保健所衛生課 TEL:511-9203