

報道機関 各位

食中毒注意報について

本日（6月29日）、「食中毒注意報」を発令したのでお知らせします。

発令にいたる観測データ

第1日	6月28日	気温	25.2℃	湿度	74.7%
第2日	6月29日	気温	26.2℃	湿度	73.5%

1 発令基準

本年6月1日以降、北九州観測局（北九州市小倉北区井堀二丁目7-1）で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続した場合に「食中毒注意報」を発令し、9月末日まで継続する。

2 発令目的

食中毒が発生しやすい気象条件になったことを広報することにより、市民へ注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止する。

3 広報の手段

(1) 発令と同時に、報道各社に情報を提供し、市民への広報を依頼する。

(2) 立て看板等の設置や市のホームページを通して市民に広報する。

設置場所：北九州市保健所東部生活衛生課（小倉北区）

北九州市保健所西部生活衛生課（八幡西区、コムシティ内）

各区役所（小倉北区、八幡西区を除く）

北九州市中央卸売市場

北九州市立食肉センター

(3) 保健所の食品衛生監視員が飲食店、給食施設、食品製造・販売施設を監視する際、食品取扱業者や関係団体に対して周知する。

4 参考

(1) 今年の北九州市内の食中毒発生状況： 1件、1人（6月29日現在）

(2) 昨年の発令期間：令和2年6月15日～令和2年9月30日

期間内の食中毒発生件数及び患者数：0件、0人

食中毒は、飲食店や給食施設での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも多く発生しています。

食中毒予防の3原則は、食中毒菌をつけない、増やさない、やっつけるです。

食中毒予防3原則

その1：食中毒菌をつけない

- ◆新鮮な食材を購入しましょう。
- ◆調理の前にはしっかり手を洗いましょう。
- ◆下処理用、調理済み用等で調理器具の使い分けをしましょう。

その2：食中毒菌を増やさない

- ◆購入後は速やかに冷蔵庫で保存しましょう。
- ◆冷蔵庫の詰めすぎは、冷気を遮断しますので注意してください。
- ◆菌の増える時間を与えないため調理後はすぐに食べましょう。

その3：食中毒菌をやっつける

- ◆食材の中心温度が75℃、1分間の加熱でほぼ死滅します。
(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85-90℃で90秒間以上)
- ◆火の通りにくい食材は加熱時間に気をつけて食材の中心部まで十分加熱してください。
- ◆生で食べるものは可能な限り洗浄しましょう。

詳しくは北九州市のホームページから

くらしの情報 > 健康・医療・衛生 > 食品衛生 > 食中毒 > 食中毒予防3原則

で辿り着くページを参照にしてください。アドレスは以下のとおりです。

https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/file_0285_00001.html

また、厚生労働省のホームページ <https://www.mhlw.go.jp/www1/houdou/0903/h0331-1.html> には、この3原則をもとにした、家庭で注意すべき調理の段階ごとの「6つのポイント」が掲載されています。



飲食店における食品の持ち帰り（テイクアウト）や 宅配（デリバリー）の衛生管理について

<飲食店営業者の皆さまへ>

食品の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）は、店内で喫食する場合と違い、調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まります。

食中毒の発生を予防するため、食中毒予防の三原則（つけない、増やさない、やっつける）を徹底し、特に以下の事項に注意してください！

ポイント① メニュー・数量

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューとし、生ものや半生など加熱が不十分な料理の提供は避けること。
- 施設設備の規模や人的能力等に応じた提供食数とすること。

ポイント② 調理・温度管理

- 調理前及び盛付前には、必ず手を洗い消毒すること。
- 食材は、中心部まで十分に加熱すること。
- 盛付は、清潔な場所で行い、異物混入や二次汚染を防止するように行うこと。
- 調理済みの食品は、適切な温度（10℃以下又は65℃以上）で管理すること。
（例）小分けによる速やかな放冷
- 長時間の作り置きはしないこと。
- 調理・盛付は、営業許可を受けた調理場内で行うこと。

ポイント③ 販売・配達・消費者への注意喚起

- 店舗軒先で販売する場合は、直射日光が当たらないようにし、長時間の常温での販売は避けること。
- 持ち帰り時には、保冷剤の使用等により温度管理すること。
- 配達時には、保冷または保温ボックスの使用等により温度管理すること。
- 消費者に対して、シールの貼付等により、速やかに喫食するよう促すこと。
- 消費者に対して、アレルギー物質、消費期限、保存方法等の情報を、POP表示やシールの貼付等により確実に伝えること。

ご相談、お問い合わせは

北九州市保健所



東部生活衛生課

小倉北区馬借1丁目7-1

総合保健福祉センター4階

電話：522-8728

西部生活衛生課

八幡西区黒崎3丁目15-3

コムシティ6階

電話：642-1818

過去10年の食中毒注意報等発令月日

令和2年度	6月15日
令和元年度	6月21日
平成30年度	7月2日
平成29年度	6月27日
平成28年度	6月13日
平成27年度	7月10日
平成26年度	7月9日
平成25年度	7月1日
平成24年度	7月2日
平成23年度	6月22日