

細菌性食中毒警報（第4号）を 発令しました！

食中毒にご注意ください！

1 発令の日と期間

8月14日（金）から
8月17日（月）までの4日間発令します

2 発令基準の該当項目（○印）

細菌性食中毒警報

- （1）気温 30℃以上が相当時間継続すると予想されるとき。
- （2）日平均気温が 27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が 75%以上の日が連続して 2 日間続いた場合又はそれが予想されるとき。
- （3）警報発令者が食中毒の発生予防のため特に必要があると認めるとき。

3 食品衛生上の注意

食中毒菌の多くは、温度 25～40℃、湿度 75%以上の環境で急速に増殖します。

警報発令期間中は気温や湿度がともに高くなることが予想されますので、食品の取扱いに十分注意してください。（別紙「食中毒警報発令中の食品衛生の心得」参照）

- ・テイクアウトやデリバリー利用後は、冷蔵庫を過信せず、できるだけ早めに食べましょう。
- ・冷蔵や冷凍の必要な食べ物は正しく保管しましょう。
- ・生の肉や魚を調理した後のまな板、包丁等の調理器具は、よく洗って消毒しましょう。

4 今年度の食中毒警報発令状況

- 第1号 令和8年7月17日（金）[発令基準(2)](4日間)
- 第2号 令和8年7月21日（火）[発令基準(1)](10日間)
- 第3号 令和8年7月31日（金）[発令基準(1)](10日間)
- 第4号 令和8年8月14日（金）[発令基準(2)](4日間)(※今回)

5 香川県内の食中毒発生状況（高松市を含む）

	発生件数(件)	患者数(名)	死者数(名)
令和8年(昨日まで)	7(うち高松市3)	115(うち高松市 89)	0
令和7年(年間)	11(うち高松市3)	160(うち高松市 63)	0

食中毒警報発令中の食品衛生の心得

I 家庭における食品衛生の心得

- 1 調理前、食事前、用便後は、手をよく洗いましょう。
手洗いは2回繰り返すと効果的です。
- 2 台所は、整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。
- 3 生の肉や魚を調理した後のまな板、包丁等の調理器具は、よく洗って消毒しましょう。
- 4 魚介類などは、真水でよく洗って調理しましょう。
- 5 生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
- 6 調理したもの（テイクアウトやデリバリーによるものも含む）は、早く食べましょう。
- 7 食べ物（特に生の肉）は、食品の中心部まで十分に加熱しましょう。
- 8 食べ物は、冷蔵庫（10℃以下）や冷凍庫（-15℃以下）で正しく保管しましょう。
- 9 冷蔵庫内の清掃は、定期的に行いましょう。
- 10 井戸水を使用する場合は、殺菌しましょう。

II 食品営業者における食品衛生自主点検事項

- 1 施設は、清潔で、ハエ、ゴキブリなどはいないか。
窓や出入口については、ハエ、ゴキブリなどの侵入防止策を講じているか。
- 2 手洗設備には、消毒液があるか。手指消毒は十分に行われているか。
- 3 便所は、清潔で、定期的に殺虫、消毒を行っているか。
- 4 冷蔵庫は、10℃以下（扉の開閉を考慮して5℃以下が望ましい。）になっているか。
温度計は、故障していないか。庫内は定期的に消毒しているか。
- 5 調理器具は清潔か。熱湯などで消毒し、二次汚染の防止を図っているか。
- 6 井戸水の殺菌は十分か。受水槽の管理は適正に行っているか。
- 7 廃棄物は、正しく処理しているか。
- 8 魚介類は、真水でよく洗って調理しているか。
- 9 調理の際には、食品の中心部まで十分に加熱しているか。
調理したものは、適切な場所に衛生的に保管しているか。
- 10 調理能力をこえて、調理していないか。
- 11 爪を短く切って調理しているか。手指の化膿した者はいないか。
- 12 検食は、正しく保管しているか。
- 13 調理従事者の健康管理に留意し、調理従事者を介した二次汚染の防止を図っているか。