

食中毒予防の啓発をお願いします！

令和7年4月25日

これから気温、湿度ともに高くなり、食中毒の発生しやすい季節となります。
報道にあたりまして、食中毒の予防の観点から以下の啓発をお願いします。

(1) カンピロバクター等の細菌による食中毒予防策

- ① 食肉を十分に加熱調理する。(中心部を75度以上で1分間以上加熱)
- ② 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う。
- ③ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- ④ 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う。

(2) 食中毒予防の3原則

- ① つけない
 - ② 増やさない
 - ③ やっつける
- を守って食中毒を防ぎましょう。

(3) 食品取扱者の衛生管理

- ① 食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者(営業者、食品衛生責任者等)にその旨をきちんと伝えましょう。
- ② 調理施設等の責任者は、下痢や嘔吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにしましょう。

(参考) 令和7年次発生状況(4月25日15:00現在)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	4	36	0
宮崎市	3	54	0
計	7	90	0

※件数・患者数は、今回の食中毒を含みます。

(参考) 令和6年次発生状況(1月から12月)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	7	19	0
宮崎市	8	8	0
計	15	27	0