

食中毒注意報（令和8年度第13号）を発令 ～京都府全域に8/31（月）午前10時から9/3（木）午前10時まで～

本日、京都府全域において発令基準を満たしたため、今年度13回目の食中毒注意報を発令しましたので、府民の皆様への周知をお願いします。
（京都府全域での発令は5回目）

1 発令期間

8月31日（月）午前10時～9月3日（木）午前10時（72時間：3日間）

2 発令対象地域

京都府全域（京都市を除く）

3 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

4 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※ 今回は発令基準①に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

5 発令状況

▶京都府では、毎年、7月1日から9月30日の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめとする府民の皆様に対して注意喚起を行っています。

- 今年度13回目（初回は7月7日、南部のみ4回、北部のみ4回、京都府全域（京都市を除く）5回）
- 昨年度は16回発令（南部のみ7回、北部のみ4回、京都府全域（京都市を除く）5回）

（次頁あり）

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。
- ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。
 - ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
 - ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
 - ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課 課長 小林 075-414-4755

