

食中毒注意報テレホンサービスについて

1 目的

食中毒は食品調製施設等が原因で発生する場合の他、家庭や屋外での調理を原因とする場合も多く、食中毒防止のためには、食品等事業者に対する監視指導及び食品衛生の普及啓発と並行して、消費者に対しても食品衛生の正しい知識の普及啓発が重要である。

そこで、「食中毒注意報」発令時に保健所（生活衛生監視事務所）、各区役所に通報し、「食中毒注意報発令中」の掲示を行うとともに、政策企画室報道担当に連絡し、報道機関の協力を依頼する一方、保育所を所管することも青少年局や学校を所管する教育委員会事務局に通報するといった発令方式に加えて、手軽に有効的に消費者や食品等事業者が利用できる利点を生かし、効果的な食品衛生の知識の普及啓発を行うため、「食中毒注意報テレホンサービス」を実施し、市民の食品衛生の向上並びに食中毒防止の一層の徹底を図る。

2 実施期間

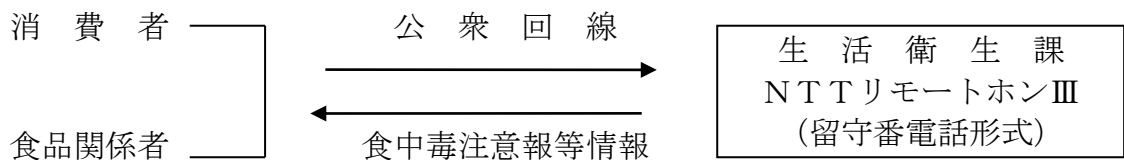
6月24日から9月30日まで

（「食中毒注意報」発令の期間と同じ）

3 電話番号

06-6208-0963

4 システム



5 情報内容（留守番電話応答内容）

（1）食中毒注意報の発令がある場合

こちらは大阪市健康局です。

大阪市では、6月下旬から9月の間、食中毒が発生しやすい条件になる日に食中毒注意報の発令を行っています。

明日○曜日は、食中毒注意報が発令されていますので、食中毒を予防するため、次のことに気をつけてください。

- ① 調理前には、必ず手を洗いましょう。
- ② 食品は、早く調理し、早く食べましょう。特に生ものは注意が必要です。
- ③ テイクアウトやデリバリーにて購入したものは、できるだけ早く食べましょう。
- ④ まな板、ふきん等は熱湯や消毒液で消毒しましょう。
- ⑤ 加熱する食品は、内部まで十分熱がとおるようにしましょう。

- ⑥ 生や加熱不十分な鶏肉を食べたことによる食中毒が多発しています。鶏肉の生食は控え、十分加熱して食べましょう。
- ⑦ 下痢・腹痛・発熱などがあれば早めに医師の診察を受けましょう。繰り返します。明日○曜日は、食中毒注意報が発令されていますので、食品の取扱いには十分注意しましょう。

(2) 食中毒注意報の発令がない場合

こちらは大阪市健康局です。

大阪市では、6月下旬から9月の間、食中毒が発生しやすい条件になる日に、食中毒注意報の発令を行っています。

明日○曜日は、食中毒注意報は発令されていませんが、食中毒を予防するため、次のことに気をつけてください。

- ① 調理前には、必ず手を洗いましょう。
- ② 食品は、早く調理し、早く食べましょう。特に生ものは注意が必要です。
- ③ テイクアウトやデリバリーにて購入したものは、できるだけ早く食べましょう。
- ④ まな板、ふきん等は熱湯や消毒液で消毒しましょう。
- ⑤ 加熱する食品は、内部まで十分熱がとおるようにしましょう。
- ⑥ 生や加熱不十分な鶏肉を食べたことによる食中毒が多発しています。鶏肉の生食は控え、十分加熱して食べましょう。
- ⑦ 下痢・腹痛・発熱などがあれば早めに医師の診察を受けましょう。繰り返します。明日○曜日は、食中毒注意報は発令されていませんが、食品の取扱いには十分注意しましょう。