

食中毒注意報の発令について

1 目的

7月から9月にかけては高温多湿な日が続き、細菌性食中毒が発生しやすいことから、この期間における食品衛生を確保することにより食中毒を未然に防止することが重要である。

そこで、7月を食中毒予防月間と定めるとともに夏期の食品等一斉取締りを実施し、食品に関する事故防止の強化を図っているところであるが、さらに、消費者並びに食品等事業者に食品衛生に関する知識の普及啓発を行うとともに、食品等の衛生的な取扱い等について注意を喚起するため食中毒注意報を発令する。

2 発令の基準

(1) 下記アからエの条件をすべて満たすとき

ア 発令日前日の基準値が70以上

イ 発令日前日の最高気温が28℃以上

ウ 発令日前日の最低気温が21℃以上

エ 発令日前々日の平均湿度が70%以上

(2) その他必要と認めたとき

3 発令の方法

平日の夕方に翌日の食中毒注意報を発令したとき、生活衛生課は直ちに保健所（生活衛生監視事務所）及び各区役所に通報する。保健所（生活衛生監視事務所）及び各区役所はこれを受け食中毒注意報発令中の掲示を行う。

また、生活衛生課はテレホンサービス（TEL06-6208-0963）〔別添〕、大阪市ホームページ及びX（旧 Twitter）により、発令の情報を提供する。（大阪市ホームページ及びX（旧 Twitter）については平日のみ更新）

4 発令の有効期間

注意報発令日の午前0時から24時間とし、自動的に解除される。

5 実施期間

7月1日から9月30日までの3か月間