

市長会見の項目（概要）

と き：令和2年7月1日(水)14:00～
ところ：市政記者室

■ 食中毒の予防について（注意喚起）

<担当：健康局健康推進部生活衛生課 電話：06-6208-9991> 【フリップあり】

◆気温や湿度が上昇する季節を迎え、細菌性の食中毒が発生しやすくなるため、注意していただきたい。

◆過去10年間に発生した細菌性食中毒のうち、約半数が6月から9月の間に発生している。

◆食中毒菌は、増殖しても食べ物の見た目や味は変わらず、匂いもしないため、次の食中毒予防の3原則を徹底していただきたい。

細菌などを

- ① 「つけない」（よく手を洗う・2度洗いが効果的）
- ② 「ふやさない」（すぐに食べる・室温放置は危険）
- ③ 「やっつける」（しっかりと加熱・中心までしっかりと）

◆新型コロナウイルス感染症の影響で、テイクアウトやデリバリーを始めたいという飲食店が増えており、こういった形態の食事を利用する機会も増えていると思われる。

◆テイクアウトやデリバリーは調理から食べるまでの時間が長くなりやすいことから、細菌を増やさないための工夫が非常に重要となる。

◆店側は、

- ・作り置きはせず、注文を受けてから作る
- ・購入者には早く食べてもらうよう口頭やシールで伝える

消費者側は、

- ・一回で食べきれる量を購入し、購入後は常温で放置せず、早く食べる
- ・食べる前には手を洗う

といったことを心掛けていただきたい。

◆なお、本市では、本日から、施設に対する、食品の衛生的な取扱いや温度管理の徹底等についての一斉監視指導等や、市内に流通している食品等の検査を行う。また、街頭キャンペーン等の食中毒予防月間の取組を実施するほか、食中毒注意報の発令・テレホンサービスを行う。

◆衛生管理に気を付けていただきながら、おいしく、安全に食べていただきたい。