

令和5年9月14日

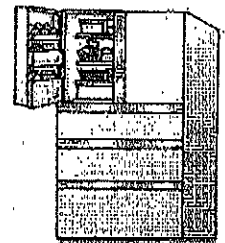
# 食中毒注意報発令

県食品・生活衛生課より、食中毒注意報の発令について次のとおり情報提供がありました。

発令日時	令和5年9月15日(金)0時
発令継続時間	48時間 (9月15日午前0時～9月16日24時)
発令対象地域	和歌山県 [ 全域 ] ・ 北部 ]

\*食品の取扱いについて、次の点に注意してください。

- ・ 調理前には必ず手を洗いましょう。
- ・ まな板、ふきん等は熱湯や消毒液で消毒しましょう。
- ・ 生ものや調理後の食品は冷蔵庫に保管し、早めに食べましょう。
- ・ 食品の加熱は、内部まで十分熱が通るまで行いましょう。
- ・ 肉の生食は控えましょう。
- ・ 生肉をつかむ時に使う箸と、焼いた後の肉をつかむ箸は分けましょう。



## ◆参考◆

食中毒注意報とは？

和歌山県が細菌性食中毒の発生し易い気象状態になったときに食品の取扱い等について注意喚起することを目的に発令しています。

和歌山市保健所 生活保健課 食品保健班  
TEL: 073 (488) 5111

食中毒予防の3原則

食中毒をおこす菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」