

食中毒予防月間について

令和2年6月19日
食品生活衛生課

1 趣 旨

- 高温・多湿となる夏場は、カンピロバクターなどの細菌性食中毒が最も発生しやすい時期です。
- このため、7月、8月を「食中毒予防月間」とし、特に食中毒が発生した場合に大規模となるおそれの高い営業施設について、重点的な監視指導を行うとともに、事業者及び消費者に対する食中毒予防の普及・啓発を強力に推進します。

2 事業内容

(1) 実施期間

令和2年7月1日（水）から8月31日（月）

(2) 重点実施事業

① 営業施設への監視指導

- ア 仕出し店・大型旅館、集団給食施設など主要対象施設への重点監視（食品の衛生的取扱及び従事者検便の実施等）
- イ 食品取扱者等を対象にした衛生講習会の開催
- ウ 副食等の食中毒菌等の検査実施
- エ 簡易検査（設備・器具・手指等の細菌検査）の実施
- オ 啓発資料（食中毒予防チラシ）の作成・配布
- カ 食中毒予防ポスターの掲示

② 県民への食中毒予防の啓発・注意喚起

- ア 食中毒予防講習会の開催
- イ 啓発資料（食中毒予防チラシ）の作成・配布
- ウ 食中毒予防ポスターの掲示
- エ 各種広報媒体による啓発

(3) 食中毒警報の発令（警報発令事業の実施期間：6月1日から10月31日まで）

細菌性食中毒が発生しやすい気象条件になった際に、食中毒警報を発令することで、県民及び食品関係事業者に対して広く注意を喚起し、食品衛生意識の高揚を図ります。

《近年の発令状況》 令和2年度 6月9日発令
令和元年度 6月24日～10月18日まで発令
平成30年度 6月18日～9月26日まで発令
平成29年度 6月21日～9月22日まで発令

令和2年度食中毒予防ポスター

