

<食中毒予防について> 2011年8月

▽ 府民の皆様へ

食中毒が発生しやすい季節です。京都府では、食中毒が発生しやすい気象条件の日に、『**食中毒注意報**』を発令し、食品衛生関係事業者をはじめ、府民の皆様にご食品の取扱いや衛生管理に関する注意を広く呼びかけています。

夏場特に注意していただきたいのが、細菌による食中毒です。今年は、**腸管出血性大腸菌O111**による死者が出ております。**生肉の取扱**には十分注意していただきますようお願いいたします。

細菌・ウイルスによる食中毒の特徴・症状等をご覧いただき、**家庭でできる予防**を実践してください。

▽ 詳しい内容は、下記リンクを参照してください。

○腸管出血性大腸菌食中毒の予防について（厚生労働省）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

○肉の生食はやめましょう（京都府）

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/resources/1309244693426.pdf>

○細菌・ウイルスによる食中毒（京都府）

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-kawaraban/yobou01.html>

○家庭でできる食中毒予防（京都府）

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-kawaraban/yobou04.html>

○平成23年の食中毒注意報発令状況（京都府）

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/1307520236399.html>

○O157等警戒本部の設置について（京都市）

<http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000043873.html>