

広島県夏の食中毒予防期間について

1 要旨・目的

高温・多湿となる夏季は、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あり、こうした食中毒の発生を未然に防止するため、6月から9月を「広島県夏の食中毒予防期間」とし、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、食中毒予防の普及・啓発に取り組む。

2 現状・背景

- 令和4年の全国の食中毒事件数は962件(有症者6,856人)であり、うち広島県では23件(有症者98人)発生し、罹患率(人口10万人対)は47都道府県中29番目に高かった。
- 令和4年に広島県で発生した細菌性食中毒7件のうち、4件は6月から9月の間に発生している。
- 細菌性食中毒が最も発生しやすい夏場に集中的に監視指導を行い、食中毒を予防する必要がある。
- 近年の気象状況の変動や細菌性食中毒の発生時期を踏まえ、昨年度検討を行い、「食中毒警報」を廃止するとともに、「食中毒予防月間」については「広島県夏の食中毒予防期間」に名称変更し、期間を2ヶ月延長して4ヶ月間にする等の効率・効果的な取組となるよう見直した。

3 概要

(1) 広島県夏の食中毒予防期間

令和5年6月1日から9月30日

(2) 実施事業

ア 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(器具・手指等の細菌等検査)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

イ 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

