

食中毒注意報 (第1号)

令和元年6月5日

大分県生活環境部

食品・生活衛生課発表

食中毒が発生しやすい気象状況になりましたので、食べ物の調理加工や保存については十分気をつけてください。

発令基準 (6月中)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が28℃以上であり、 かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が80%以上である場合 又は ② 最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日 (ただし、基準②の発令は3日に1度を限度とする。)
---------------	---

	3日前	2日前	前日	当日(予想)
最高気温			22.4℃	28℃
平均湿度			94%	85%
最低気温			20.2℃	20℃
不快指数 (参考)			70	78
天気 (参考)			雨	曇後晴

食中毒予防の3原則

食中毒菌を 付けない (清潔) 増やさない (迅速・冷却) 殺菌する (加熱)

食中毒予防

食中毒は、一年中発生していますが、特に温かく湿気が多い梅雨から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

特に注意したいのが鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」などの細菌による食中毒です。

生肉を触ったら必ずすぐ手を洗うこと、また、生肉を切ったまな板や包丁は洗って熱湯消毒し、食中毒を予防しましょう。

また、肉を食べるときは中まで十分加熱することを心がけ、生で食べたり加熱不足のまま食べたりしないようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743