

お知らせ

令和元年7月26日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

食中毒注意報第10号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第10号を発令しました。

大分県は、7月24日に梅雨明けしました。今後、一段と暑くなることが予想されます。

これからは、より一層、食品の保存状態に気を付ける必要があります。ですので、冷蔵・冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

当課では、食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、大分県食品・生活衛生課facebookページを開設しています。県民に広く注意を呼びかけていくこととしていますので、食中毒注意報発令時の広報について、ご協力をお願いします。

記

大分県食品・生活衛生課facebookページURL
<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課
食品衛生班:伊東、宮部
Tel: 097-506-3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第10号)

令和1年7月26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 (7月下旬)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30℃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			33.7℃	33℃
平均湿度			79%	85%
最低気温			24.6℃	26℃
不快指数 (参考)			84	87
天気 (参考)			晴	晴後雲

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)

食中毒の原因となる細菌

【腸管出血性大腸菌】 【カンピロバクター】

【サルモネラ】 【腸炎ビブリオ】 【黄色ブドウ球菌】

ポイント2【家庭での保存】

冷蔵庫をよく確認してください！

- ① 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ② 冷蔵庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、冷蔵庫の7割程度です。
- ③ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持して下さい。
- ④ 細菌が死ぬわけではありませんので、早めに使いきるようにしましょう。
- ⑤ 肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。

(参考)

※7月下旬・7月21日～7月31日

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743