

# お 知 ら せ

令和元年7月19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7号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第7号を発令しました。

**食中毒を予防するために、食品の保存状態に注意しましょう。**

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: 097-506-3058  
Fax: 097-506-1743  
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

# 食中毒注意報 (第7号)

令和1年7月19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月上・中旬)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が27℃以上であり、 かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が90%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			31℃	29℃
平均湿度			91%	90%
最低気温			24.4℃	24℃
不快指数 (参考)			81	82
天気 (参考)			曇	曇後時々雨

## 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)

## 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

ポイント1【食品の購入】   ポイント2【家庭での保存】   ポイント3【下準備】  
ポイント4【調理】       ポイント5【食事】       ポイント6【残った食品】

### 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月上・中旬・7月 1日～7月20日

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743