

お 知 ら せ

令和元年7月24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9号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第9号を発令しました。

残った食品は早く冷まし、温め直す時も十分に加熱してから食べましょう。

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9号)

令和1年7月24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			31.3℃	31℃
平均湿度			86%	81%
最低気温			23.7℃	25℃
不快指数 (参考)			82	83
天気 (参考)			曇	曇

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6【残った食品】

- ①残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
- ②残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- ③残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- ④温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ⑤時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
ちょっとでも怪しいと思ったら、**食べずに捨てましょう**。口に入れるのは、やめて下さい。

(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