

お知らせ

令和元年8月15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18号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第18号を発令しました。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。「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を予防するため、特に生肉の取扱いには注意をしてください。

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18号)

令和1年8月15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 (8月)	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			29.0℃	31℃
平均湿度			87%	86%
最低気温	26.5℃	26.8℃	25.9℃	26℃
不快指数 (参考)			81	86
天気 (参考)			雨	雨後雲

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)

★食中毒予防★

食中毒は、一年中発生していますが、特に高温多湿となる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、細菌性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い、生肉を切ったまな板や包丁は洗剤で洗って熱湯消毒し、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