

お 知 ら せ

令和元年8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19号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第19号を発令しました。
食中毒は飲食店だけでなく、家庭でも多く発生しています。
しかし、家庭では発症人数が少ないため、食中毒とは気づかずに風邪や寝冷えと思われてしまい重症になることもあります。

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19号)

令和1年8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 (8月中)	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			30.1℃	27℃
平均湿度			80%	91%
最低気温			25.2℃	25℃
不快指数 (参考)			81	79
天気 (参考)			曇	曇後雨

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)

★家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント★

食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。しかし、家庭では発症人数が少ないため、食中毒とは気づかずに風邪や寝冷えと思われてしまい重症になることもあります。

家庭でも手洗いや加熱調理など、食中毒の予防対策をお願いします。

ポイント1【食品の購入】・・・消費期限等を確認する

ポイント2【家庭での保存】・・・すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる

ポイント3【下準備】・・・こまめに手を洗う、包丁・まな板・ふきん等の調理器具は洗って消毒する

ポイント4【調理】・・・十分に加熱する(特に肉)

ポイント5【食事】・・・長時間室温に放置しない

ポイント6【残った食品】・・・時間が経ちすぎたら思い切って捨てる

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743