

お 知 ら せ

令和元年8月21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20号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第20号を発令しました。

すべての食品は、適切な取扱いをしなければ、あらゆる食中毒菌の運び屋となり、食中毒を起こす原因となります。

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

食中毒注意報 (第20号)

令和1年8月21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℃	32℃
平均湿度			93%	83%
最低気温			24.6℃	25℃
不快指数 (参考)			82	84
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1【食品の購入】

食品を買う時から注意が必要です！

- ①肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- ②表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- ③購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- ④特に、生鮮食品のように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にし、購入したら早めに帰るようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743