

お 知 ら せ

令和元年8月29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21号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第**21**号を発令しました。

食中毒を予防するためには、食品の保存状態が重要です。冷蔵・冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

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ページを開設しました。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 担当:伊東、宮部
Tel: 097-506-3051
Fax: 097-506-1743
E-mail:a13900@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報（第21号）

令和1年8月29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°C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°C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 | | | 26.7°C | 33°C |
| 平均湿度 | | | 96% | 80% |
| 最低気温 | | | 22.9°C | 24°C |
| 不快指数 (参考) | | | 78 | 85 |
| 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°C以下、冷凍庫は-15°C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、冷蔵庫に入れていても食品は、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ら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