

# 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<br>(8月中) | <b>①</b> 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30℃以上であり、<br>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<br>又は<br><b>②</b> 最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日<br>(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℃ | 33℃    |
| 平均湿度         |     |     | 96%   | 80%    |
| 最低気温         |     |     | 22.9℃ | 24℃    |
| 不快指数<br>(参考) |     |     | 78    | 85     |
| 天気<br>(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℃以下、冷凍庫は-15℃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