

お知らせ

令和元年9月2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22号の発令について

本日、令和元年度食中毒注意報第22号を発令しました。

食中毒は古くなった食品だけでなく、新鮮な食材でも食中毒菌が付着していれば発症することがあります。手洗いや調理器具の洗浄など、食中毒菌をつけないように清潔を保つことが大切です。

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: a13900@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第22号)

令和1年9月2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 (9月上旬)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が28℃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			25.7	30
平均湿度			86	85
最低気温			19.3	22
不快指数 (参考)			75	82
天気 (参考)			曇	曇時々晴

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3【下準備】

調理を始める前に・・・まずは下準備を徹底しましょう！

- ①調理器具が汚染されると、他の食品にも影響します。
包丁、まな板、ふきんはよく洗って消毒し、清潔に保ちましょう。
- ②冷凍食品を解凍する場合は冷蔵庫で行いましょう。
- ③野菜はよく洗い、肉や魚とは離して置くようにしましょう。
- ④基本は手洗いです！食品を取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手を洗いましょう。
簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3058
Fax : 097-506-1743