

お知らせ

令和2年6月8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2号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第2号を発令しました。

食中毒予防の3原則「食中毒菌をつけない・増やさない・殺菌する」を守って、食中毒を防ぎましょう。

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 宮部、大隈
Tel: 097-506-3058/3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第2号)

令和2年6月8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 (6月中)	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			29.6℃	29℃
平均湿度			65%	86%
最低気温			19.5℃	19℃
不快指数 (参考)			76	81
天気 (参考)			晴	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)

手洗いをしっかり行いましょう

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ進入することによって発生します。

手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけではあまり取り除けません。洗い残しが多い指の間や爪の中まで、こまめに(調理前・調理中・食事前)ハンドソープ等を使って丁寧に手を洗いましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743