

# お 知 ら せ

令和2年6月23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5号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第5号を発令しました。

腸管出血性大腸菌は様々な食材から見つかっています。予防には、食品の衛生的な取扱いが大切です。

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：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5号)

令和2年6月23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)	<b>①</b> 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 <b>②</b> 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			28.9℃	30℃
平均湿度			76%	81%
最低気温			17.9℃	20℃
不快指数 (参考)			76	80
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)

## 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】

## 【腸管出血性大腸菌について】

腸管出血性大腸菌は、菌の成分により分類されており、代表的なものが「O157」です。毒力の強いペロ毒素(志賀毒素群毒素)を出し、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすこともあります。様々な食品や食材から見つかっていますので、食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが大切です。

### < 予防例 >

- 生肉は、中心部までよく加熱しましょう。
- 生肉を取り扱った後は、丁寧に手洗いを行ってから他の食品を扱きましょう。
- 生肉を取り扱った包丁やまな板といった調理器具は、他の食品を扱うものとは別にしましょう。

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