

お 知 ら せ

令和2年6月25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6号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第6号を発令しました。

食中毒を予防するために、食品の保存状態に注意しましょう。

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6号)

令和2年6月25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			31.7℃	29℃
平均湿度			69%	81%
最低気温			20.8℃	24℃
不快指数 (参考)			80	80
天気 (参考)			晴	雨後曇

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冷蔵庫等に入れても細菌が死ぬわけではありませんので、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