

お 知 ら せ

令和2年7月27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8号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第8号を発令しました。

食事の前にはしっかり手を洗いましょう。

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8号)

令和2年7月27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 (7月下旬)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30℃以上であり、 かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が85%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			29.9℃	30℃
平均湿度			84%	85%
最低気温			22.1℃	25℃
不快指数 (参考)			80	82
天気 (参考)			曇	曇時々雨

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5【食事】

- ①食事の前にはよく手を洗いましょう。清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ②温かく食べる料理は温かく、冷やして食べる料理は冷たくしておきましょう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- ③調理後の食品は、室温に長く放置しないで、早めに食べるか、冷蔵庫に保存しましょう。ただし、冷蔵庫に保管する場合も過信せず、早めに食べるようにしましょう。

(参考)

※7月下旬・7月21日～7月31日

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743