

# お 知 ら せ

令和2年7月29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9号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第9号を発令しました。

残った食品は早く冷まし、温め直す時も十分に加熱してから食べましょう。

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9号)

令和2年7月29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)	<b>①</b> 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 <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			30.1℃	31℃
平均湿度			87%	87%
最低気温			24.4℃	25℃
不快指数 (参考)			81	83
天気 (参考)			曇	曇後一時雨

## 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6【残った食品】

- ①食品は残さないようにし、残った場合も早めに食べきるようにしましょう。
- ②残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
- ③残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- ④温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃1分以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ⑤時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。  
ちょっとでも怪しいと思ったら、**食べずに捨てましょう**。口に入れるのは、やめてください。

(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