

お 知 ら せ

令和2年8月3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10号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第**10号**を発令しました。

大分県は、7月30日に梅雨明けしました。今後、一段と暑くなることが予想されます。

これからは、より一層、食品の保存状態に気を付ける必要がありますので、冷蔵・冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

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10号）

令和2年8月3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 (8月)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30°C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°C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			34.4°C	34°C
平均湿度			73%	84%
最低気温			24.9°C	25°C
不快指数 (参考)			83	87
天気 (参考)			晴	曇後晴

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】

ポイント1【食品の購入】

買い物時から食中毒に気をつけましょう。

①肉や魚の汁がこぼれて、他の食品や袋を汚染する場合があるので、肉や魚の入ったトレイは、ビニール袋で包むようにしましょう。

②買ったものは、保冷バックや保冷剤を活用して、食品の温度が上昇しないようにしましょう。

③買い物後は、寄り道しないでまっすぐに家に帰りましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743