

お知らせ

令和2年8月24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18号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第18号を発令しました。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」などの細菌による食中毒を予防するため、特に生肉の取扱いには注意をしてください。

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18号)

令和2年8月24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℃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			32.5℃	34℃
平均湿度			80%	83%
最低気温			25.2℃	25℃
不快指数 (参考)			82	87
天気 (参考)			曇時々雨	晴後曇

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)

★この時期食中毒を起こさないために★

食中毒は、一年中発生していますが、高温多湿となる梅雨から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、細菌性食中毒が発生しやすくなります。

特に注意したいのが鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」などの細菌による食中毒です。

生肉を触ったら必ずすぐ手を洗い、生肉を扱ったまな板や包丁等の調理器具は洗剤でよく洗って熱湯消毒し、食中毒を予防しましょう。

また、肉は中心部まで十分加熱することを心がけ、生で食べたり加熱不足のまま食べたりし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