

お 知 ら せ

令和2年8月26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19号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第19号を発令しました。
食中毒は飲食店だけでなく、家庭でも発生しています。
家庭で調理を行う場合も食中毒予防の3原則を守って、食中毒を起こさないようにしましょう。
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19号)

令和2年8月26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月中)	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			36.1℃	33℃
平均湿度			71%	81%
最低気温			25.3℃	26℃
不快指数 (参考)			84	86
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4【調理】

食中毒予防の3原則を守って、調理を行いましょう！

- 調理前にもよく手を洗いましょう。(付けない)
- 調理を途中でやめたり完成品を保存するときは、室温で放置せず冷蔵庫等に入れすみやかに冷却するようにしましょう。(増やさない)
- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱しましょう。(殺菌する)

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3058
Fax : 097-506-1743