

お 知 ら せ

令和2年8月31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21号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第21号を発令しました。

肉に関連した食中毒を予防するためには、中心部までの十分な加熱と肉を扱った調理器具は十分に洗って他の食材を扱うことが大切です。

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ページを開設しました。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 担当:宮部、大隈
Tel: 097-506-3058、3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13900@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第21号)

令和2年8月31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			34.9℃	34℃
平均湿度			71%	83%
最低気温			25.8℃	26℃
不快指数 (参考)			84	87
天気 (参考)			晴	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】

★肉に関連した食中毒に注意しましょう！★

暑いこの時期は、鶏肉に付着していることが多いカンピロバクターや牛肉に付着していることが多い腸管出血性大腸菌等主に肉を原因とする食中毒の発生が多いです。

今回は、その予防法についてご紹介します。

- ① 肉は中心部まで十分に加熱すること(中心部が75℃1分以上になることが目安です)
- ② 肉を扱った調理器具でそのまま他の食材を扱うことはせず、使用后十分に洗浄する又は肉用と他の食材用等に分けて使うこと

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743