

# お 知 ら せ

令和2年9月2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22号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第22号を発令しました。

食中毒は、細菌やウイルスに限らずきのこを代表とした自然毒によるものも発生しています。

予防法としては、食用キノコと確実に判断できないキノコは、食べない等を守る事です。

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22号)

令和2年9月2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 (9月上旬)	<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80%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			34.1℃	32℃
平均湿度			78%	83%
最低気温			24.8℃	27℃
不快指数 (参考)			85	86
天気 (参考)			曇	雨時々止む

## 【毒キノコ種類(例)】

・ツキヨタケ ・クサウラベニタケ ・テングタケ ・ニセクロハツ

## <毒キノコに注意してください！>

毎年、全国的にみると毒キノコを原因とする食中毒が発生しています。  
今回は、毒キノコによる食中毒を起こさないのポイントをご紹介します。

食用のキノコと確実に判断できないキノコは

**絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」**を守ってください。

(参考)

※9月上旬・9月1日～9月10日

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743