

お 知 ら せ

令和3年6月29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5号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第5号を発令しました。

食中毒予防の3原則「食中毒菌をつけない・増やさない・殺菌する」を守り、食中毒を防ぎましょう。

当課では、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 百武、江川 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

食中毒注意報 (第5号)

令和3年6月29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 (6月中)	①前日の最高気温が28℃以上かつ前日の平均湿度が80%以上 又は
	②当日の最高気温(予想)が28℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%以上 又は
	③ 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③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			26.2℃	29℃
平均湿度			83%	83%
最低気温	21.1℃	20.2℃	21.7℃	22℃
不快指数 (参考)			74	80
天気 (参考)			雨	晴時々曇

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】

【腸管出血性大腸菌について】

腸管出血性大腸菌は、菌の成分により分類されており、代表的なものが「O157」です。毒力の強いペロ毒素(志賀毒素群毒素)を出し、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすこともあります。様々な食品や食材から見つかっていますので、食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが大切です。

<予防例>

- 生肉は、中心部までよく加熱しましょう。
- 生肉を取り扱った後は、丁寧に手洗いを行ってから他の食品を扱きましょう。
- 生肉を取り扱った包丁やまな板といった調理器具は、他の食品を扱うものとは別にしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743