

# お 知 ら せ

令和3年6月15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2号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第2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2号)

令和3年6月15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℃以上かつ前日の平均湿度(予想)が80%以上 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			26.7℃	28℃
平均湿度			89%	84%
最低気温			21.5℃	22℃
不快指数 (参考)			76	78
天気 (参考)			曇	曇後雨

## 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)

## 手洗い・加熱をしっかりしましょう

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ進入することによって発生します。

手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除くことができません。指の間や爪の中まで、石けんやハンドソープを使って正しい方法で手を洗いましょう。

また、食品衛生法に基づき、牛の肝臓、豚肉及び豚内臓を生食用として販売・提供することは禁止されています。

牛の肝臓、豚肉及び豚内臓の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクが非常に高くなります。中心部まで十分に加熱して食べましょう。

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