

お 知 ら せ

令 和 3 年 7 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6号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第6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6号)

令和3年7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 (7月上中旬)	①前日の最高気温が27℃以上かつ前日の平均湿度が90%以上 又は
	②当日の最高気温(予想)が27℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が90%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			23.9℃	29℃
平均湿度			96%	90%
最低気温	21.5℃	23.0℃	22.1℃	22℃
不快指数 (参考)			74	81
天気 (参考)			曇	曇

食中毒予防の3原則

食中毒菌を 付けない 増やさない 殺菌する
(清潔) (迅速・冷却) (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2【家庭での保存】

冷蔵庫をよく確認してください！

- ①冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ②冷蔵庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、冷蔵庫の7割程度です。
- ③冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持して下さい。
- ④冷蔵庫等に入れても細菌が死ぬわけではありませんので、早めに使いきるようにしましょう。
- ⑤肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがつかないようにしましょう。

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