

# お知らせ

令和3年9月16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20号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第20号を発令しました。

県では、夏季に多発する食中毒を未然に防止するために、6月1日から9月30日までの4ヶ月間に、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達したとき、食中毒注意報を発令しています。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。

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20号)

令和3年9月16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月中下旬)	①前日の最高気温が27℃以上かつ前日の平均湿度が85%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85%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			24.7℃	28℃
平均湿度			94%	87%
最低気温	24.0℃	20.6℃	21.2℃	22℃
不快指数 (参考)			74	79
天気 (参考)			雨	曇後雨

## 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1】食品を買う時から注意しましょう！

- ①肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- ②購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- ③特に、生鮮食品のように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は買い物物の最後にし、購入したら早めに帰るようにしましょう。
- ④持ち帰りの際も生鮮食品やお弁当等の冷蔵が必要なものは、保冷バックに入れる等食品の温度上昇を防ぐ工夫も重要です。

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