



令和5年9月8日

食中毒注意報第16号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第16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、白石 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

食中毒注意報 (第16号)

令和5年9月8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)	① 前日の最高気温が30℃以上であり、かつ前日の平均湿度が80%以上である場合 又は ② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合 (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			28.1℃	32℃
平均湿度			63%	
最低気温	25.1℃	25.2℃	25.5℃	
天気 (参考)				
その他				

テイクアウト食品を利用する際の食中毒予防のポイント

テイクアウト用の食品は、調理されてから食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は特に食品中で菌が増殖しやすく、食中毒が起こりやすくなります。

テイクアウトを利用する際は、以下のポイントに注意し、食中毒の発生を予防しましょう。

〈テイクアウトを利用する際の食中毒予防のポイント〉

1. 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう。
2. 食品を持ち帰る際は、保冷剤等を利用し、高温の車内等に放置することがないようにしましょう。
3. 持ち帰り後はすぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存し期限内に食べきりましょう。
4. 再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。
5. 食べる前にはしっかり手洗いをしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743