

お 知 ら せ

令和2年8月13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14号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第14号を発令しました。

腸管出血性大腸菌による食中毒の多くは夏場に発生しています。腸管出血性大腸菌は様々な食品や食材から見つかっていますので、加熱や洗浄など衛生的な取扱いを心がけ、食中毒を予防しましょう。

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 宮部、大隈
Tel: 097-506-3058、3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第14号)

令和2年8月13日

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 (8月中)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30℃以上であり、かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が80%以上である場合 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			34.4℃	34℃
平均湿度			78	81
最低気温			26.1℃	26℃
不快指数 (参考)			85	86
天気 (参考)			晴	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)

★食中毒菌の特徴と予防法のご紹介★

【腸管出血性大腸菌】

- ・夏場に多い食中毒原因菌です。
- ・様々な食品から見つかっていますので、食品の加熱や洗浄など衛生的な取扱いが大切です。
- ・これからの時期、焼肉やバーベキューを行う機会が増えると思いますので、特に生肉の取り扱いには十分注意してください。楽しく行うためにも以下のポイントを守ってください。

ポイント

- ① 生肉は中心部まで75℃1分以上加熱しましょう。
- ② 生肉を取り扱った調理器具(Tongue、包丁等)で焼いた肉や他の食材を取り扱うことはやめ、
違う調理器具を使うようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743