

お知らせ

令和3年9月10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18号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第18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18号)

令和3年9月10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30℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%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			30.3℃	31℃
平均湿度			71%	81%
最低気温	22.8℃	25.0℃	23.8℃	22℃
不快指数 (参考)			79	82
天気 (参考)			晴	晴後曇

食中毒は、一年中発生していますが、高温多湿となる梅雨から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、細菌性食中毒が発生しやすくなります。

特に注意したいのが鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」などの細菌による食中毒です。

生肉を触ったら必ずすぐ手を洗い、生肉を扱ったまな板や包丁等の調理器具は洗剤でよく洗って熱湯消毒し、食中毒を予防しましょう。

また、肉は中心部まで十分加熱することを心がけ、生で食べたり加熱不足のまま食べたりし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