

# お知らせ

令和3年9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19号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第19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<br>食品衛生班 百武、江川<br>Tel: 097-506-3056/3051<br>Fax: 097-506-1743<br>E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp |
|--|

# 食中毒注意報 (第19号)

令和3年9月13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<br>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<br>又は<br>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<br>又は |
|                | ③ 最低気温が3日連続して 25 ℃を超過した日の翌日<br>(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         |       |       | 27.7℃ | 28℃    |
| 平均湿度         |       |       | 85%   | 87%    |
| 最低気温         | 21.2℃ | 24.1℃ | 23.7℃ | 23℃    |
| 不快指数<br>(参考) |       |       | 78    | 79     |
| 天気<br>(参考)   |       |       | 曇     | 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4【調理】

食中毒予防の3原則を守って、調理を行いましょ！

- 調理前にもよく手を洗いましょう。(付けない)
- 調理を途中でやめたり完成品を保存するときは、室温で放置せず冷蔵庫等に入れすみやかに冷却するようにしましょう。(増やさない)
- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱しましょう。(殺菌する)

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