

# 食中毒注意報 (第1号)

令和4年6月6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 (6月中)	①前日の最高気温が28℃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28℃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			22.9℃	28℃
平均湿度			88%	81%
最低気温	17.6℃	18.0℃	17.6℃	18℃
不快指数 (参考)			71	77
天気 (参考)			雨	晴一時雨

## 食中毒予防の3原則

食中毒菌を

つけない  
(清潔)

増やさない  
(迅速・冷却)

やっつける  
(加熱)

## 食中毒予防

食中毒は、一年中発生していますが、特に温かく湿気が多い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、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うこと、また、生肉を切ったまな板や包丁は洗って熱湯消毒し、食中毒を予防しましょう。

また、肉を食べるときは中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