

食中毒注意報 (第2号)

令和4年6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 (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			24.9℃	28℃
平均湿度			78%	84%
最低気温	19.2℃	18.6℃	17.1℃	20℃
不快指数 (参考)			70	77
天気 (参考)			曇	晴後曇

食中毒の発生しやすい季節です。 O157やO26などによる食中毒に注意しましょう！

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、その食品を食べることによって発生します。

手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。手洗いの際は、指の間や爪の中まで、せっけんを使って洗った後、アルコール等でしっかり消毒しましょう。

食品衛生法に基づき、牛の肝臓を生食用として販売・提供することは禁止されています。

牛の肝臓を生または加熱不十分で食べると、腸管出血性大腸菌による重い食中毒の発生が避けられません。必ず、中心部まで十分に加熱して食べましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743