

# 食中毒注意報 (第3号)

令和4年6月17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			30.0℃	26℃
平均湿度			81%	86%
最低気温	17.3℃	19.2℃	19.9℃	22℃
不快指数 (参考)			76	76
天気 (参考)			晴	曇時々晴

## 家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント

食中毒というと、飲食店での食事だけが原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。しかも、家庭では発症人数が少ないため、食中毒とは気づかずに風邪や寝冷えと思われてしまい重症になることもあります。

家庭でも手洗いの徹底や加熱調理など、食中毒の予防対策をお願いします。

### <予防のための重要ポイント>

ポイント1【食品の購入】・・・消費期限等を確認する

ポイント2【家庭での保存】・・・買って帰った食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる

ポイント3【下準備】・・・こまめに手を洗う、包丁・まな板・ふきんは洗って消毒する

ポイント4【調理】・・・十分に加熱する

ポイント5【食事】・・・長時間室温に放置しない

ポイント6【残った食品】・・・時間が経ちすぎたら、思い切って捨てる

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743