

# 食中毒注意報 (第5号)

令和4年6月22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			25.2℃	29℃
平均湿度			97%	90%
最低気温	21.7℃	23.0℃	22.2℃	23℃
不快指数 (参考)			76	81
天気 (参考)			曇	晴一時雨

## 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2【家庭での保存】

ご自宅の冷蔵庫・冷凍庫をよく確認してください！

- ①冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ②冷蔵庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、冷蔵庫の7割程度です。
- ③冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持してください。
- ④冷蔵・冷凍しても細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- ⑤肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかから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