

食中毒注意報 (第6号)

令和4年6月27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			30.1℃	31℃
平均湿度			79%	84%
最低気温	26.8℃	21.6℃	21.5℃	24℃
不快指数 (参考)			80	83
天気 (参考)			晴	曇

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3【下準備】

調理を始める前に…まずは下準備！

- ①調理場や台所付近のゴミはこまめに捨てましょう。
- ②調理器具が汚染されると、他の食品にも影響します。包丁、まな板、ふきん等は洗って消毒し、清潔を保ちましょう。
- ③冷凍食品を解凍する場合はなるべく冷蔵庫で行いましょう。
- ④野菜はよく洗い、肉や魚と離して保管しましょう。
- ⑤食中毒予防の基本は手洗いです。肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手を洗いましょう。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ重要なポイントです。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743