

食中毒注意報 (第7号)

令和4年6月30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			34.9℃	33℃
平均湿度			75%	84%
最低気温	23.2℃	22.9℃	24.8℃	25℃
不快指数 (参考)			85	87
天気 (参考)			晴	晴後曇

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4【調理】★

基本は十分な加熱です！！！！

- ①加熱調理が必要な食品は、十分に加熱しましょう。めやすは、中心部の温度が85℃で90秒以上の加熱です。
- ②料理を途中でやめてそのまま放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりする原因になります。
- ③電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気をつけましょう。熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜ、均一に加熱されるようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743