

食中毒注意報 (第8号)

令和4年7月4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 (7月上中旬)	①前日の最高気温が27℃以上かつ前日の平均湿度が90%以上 又は
	②当日の最高気温(予想)が27℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が90%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			30.4℃	27℃
平均湿度			86%	92%
最低気温	23.7℃	22.1℃	24.7℃	25℃
不快指数 (参考)			82	80
天気 (参考)			雨	雨時々止む

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5【食事】★

食事の前は手洗いを忘れずに！！

①食事の前には必ず手を洗いましょう。清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。

②温かく食べる料理は温かく、冷やして食べる料理は冷たくしておきましょう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。

③O157は、室温でも約20分で2倍に増えます。調理後の食品を室温に長く放置しないようにしましょう。

④乳幼児やお年寄りなどの免疫力が低下した方は、O157などの腸管出血性大腸菌に罹った場合、症状が重くなりやすく、死亡率も高くなります。これらの年齢層の人々には、加熱が十分でない食肉などを食べさせ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