食中毒注意報 (第9号)

令和4年7月6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			27.1℃	32℃
平均湿度			98%	87%
最低気温	24.7℃	24.4℃	23.9℃	26℃
不快指数 (参考)			79	85
天気 (参考)			雷	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6【残った食品】★

残った食品は適切に保管+廃棄

①残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。

②残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。

③温め直す時も十分に熱くなるまで加熱しましょう。味噌汁やスープなどは、沸騰するまで加熱しましょう。

④時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。ちょっとでも怪しいと思ったら、**食べずに思い切って捨てましょう。**

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743