

食中毒注意報 (第21号)

令和4年8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 (8月中)	①前日の最高気温が30℃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30℃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			33.1℃	32℃
平均湿度			83%	87%
最低気温	24.6℃	26.3℃	24.9℃	27℃
不快指数 (参考)			85	86
天気 (参考)			晴	曇時々晴

食中毒予防の3原則

食中毒菌を ・付けない(清潔) ・増やさない(迅速・冷却) ・殺菌する(加熱)

お弁当を作る際にも食中毒に気をつけましょう。

お弁当を作る場合は、下記のポイントを守るようにしましょう。

【注意すべきポイント】

- 1 調理前や調理中等こまめに手洗いを行いましょう。
- 2 食品はよく加熱をしましょう。(生ものはいれないように！)
- 3 調理したものは、よく冷ましてからお弁当箱に詰めるようにしましょう。
- 4 詰める際は、直接手に触れずお箸を使うようにしましょう。
- 5 調理後、調理器具(包丁、まな板)はよく洗って消毒するようにはしましょう。
- 6 お弁当箱を持ち運ぶ際は、保冷容器に入れる等温度が上が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