

食中毒注意報 (第23号)

令和4年8月26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			32.4℃	33℃
平均湿度			73%	72%
最低気温	26.6℃	26.3℃	25.5℃	23℃
不快指数 (参考)			82	83
天気 (参考)			晴	晴後曇

【二次汚染(交差汚染)について】

「二次汚染」とは、食中毒菌やウイルスで汚染されている手指や調理器具で食品を扱い、もともと食中毒菌に汚染されていなかった食品が汚染されてしまうことを二次汚染といいます。

食中毒菌やウイルスは加熱に弱いため、多くの場合は十分な加熱によりやっつけることができますが、加熱調理後の食品や加熱工程のないサラダ等の食品が二次汚染された場合には、食中毒菌等がそのまま食品と一緒に口に入るため、食中毒が発生することがあります。

ご家庭でも二次汚染に気をつけて食中毒を予防しましょう。

○食肉や魚介を扱う包丁やまな板といった調理器具と、生野菜を扱う器具はなるべく区別しましょう

○冷蔵庫に食肉や魚介等を保管する場合には、ドリップ(肉汁等)が生で食べる食品(サラダ等)に付着しないように注意しましょう(サラダ等の上や隣にむき出しの食肉を置かない等)

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743