

食中毒注意報 (第26号)

令和4年9月5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 (9月上旬)	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			30.4℃	31℃
平均湿度			88%	81%
最低気温	22.9℃	23.5℃	23.8℃	26℃
不快指数 (参考)			81	84
天気 (参考)			曇	曇後時々雨

【食中毒予防のための適切な「消毒方法」について】

食中毒を引き起こす菌やウイルスは、消毒薬の種類によっては十分な効果が得られない場合があります。

消毒薬を適切に使用し、食中毒の予防に努めましょう。

～消毒薬の特徴～

◎消毒用アルコール、塩化ベンザルコニウム

- ・広く一般的な細菌に有効
- ・濃度が低いと十分な効果が得られないこともある
- ・ノロウイルスには効果が薄い

◎次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター®等)

- ・多くの菌やウイルスに有効(ノロウイルスにも効果あり)
- ・市販品は適切に薄めて使用する必要がある
- ・換気を十分に行いながら使用すること
- ・金属を腐食させるため、使用する場所に注意が必要

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743