

食中毒注意報 (第4号)

令和5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℃以上であり、かつ前日の平均湿度が90%以上である場合 又は ② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合 (ただし、基準②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			27.4℃	30℃
平均湿度			91%	
最低気温	23.2℃	22.8℃	20.9℃	
天気 (参考)				晴れのち曇り
その他				

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1【食品の購入】

食品を買う時から注意が必要です！

- ①肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- ②表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- ③購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないように、それぞれビニール袋などに分けて包んで持ち帰りましょう。
- ④特に、生鮮食品のように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にするよう心がけ、購入後は早めに帰るようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743