

食中毒注意報 (第16号)

令和5年9月8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℃以上であり、かつ前日の平均湿度が80%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			28.1℃	32℃
平均湿度			63%	
最低気温	25.1℃	25.2℃	25.5℃	
天気 (参考)				
その他				

テイクアウト食品を利用する際の食中毒予防のポイント

テイクアウト用の食品は、調理されてから食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は特に食品中で菌が増殖しやすく、食中毒が起こりやすくなります。

テイクアウトを利用する際は、以下のポイントに注意し、食中毒の発生を予防しましょう。

〈テイクアウトを利用する際の食中毒予防のポイント〉

1. 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう。
2. 食品を持ち帰る際は、保冷剤等を利用し、高温の車内等に放置することがないようにしましょう。
3. 持ち帰り後はすぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存し期限内に食べきりましょう。
4. 再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。
5. 食べる前にはしっかり手洗いをしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743