

食中毒注意報 (第7号)

令和6年7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 (7月下旬)	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85%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			35.4℃	33.0℃
平均湿度			75%	
最低気温	25.9℃	26.9℃	26.0℃	
天気 (参考)				晴
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4【調理】

基本は十分な加熱です！！

- ①加熱調理が必要な食品は、十分に加熱しましょう。めやすは、中心部の温度が85℃で90秒以上の加熱です。
- ②料理を途中でやめてそのまま放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりする原因になります。途中でやめるような時は、冷蔵庫に入れましょう。再び調理をするときは、十分に加熱しましょう。
- ③電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気をつけましょう。熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜ、均一に加熱されるようにしましょう。

しっかり加熱を！



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