

食中毒注意報 (第20号)

令和6年9月18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月中下旬)	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			34.3℃	35℃
平均湿度			75%	
最低気温	26.8℃	27.2℃	25.2℃	
天気 (参考)				雨のち晴
その他				

災害避難所の食中毒対策について

今回は「災害時の避難所における食中毒対策」についてご紹介します。

日本全国で記録的な豪雨による大規模災害が発生しています。

災害時は、水道・ガス・電気といったライフラインの寸断により、食品の適切な保管や調理ができなくなることや、長引く避難で抵抗力や体力が低下することにより、食中毒が発生しやすい状況となります。適切な方法でしっかり食中毒を予防するために、以下のポイントに注意しましょう！

1. 避難所では、出された食事はすぐに食べましょう

(※残しておいて、「後で食べよう」「知り合いにもあげよう」は大変危険です！)

2. 調理や配膳、食事の際には、よく手を洗いましょう。水が十分に確保できない場合には、ウェットティッシュなどを活用しましょう

3. 下痢、発熱、手指に傷のある方は、食品の調理や配膳を行わないようにしましょう



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056 / Fax : 097-506-1743