

食中毒注意報 (第3号)

令和7年7月3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			32.7℃	33℃
平均湿度			75%	
最低気温	25.4℃	25.8℃	26.1℃	
天気 (参考)			晴のち曇	晴
その他				

家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント

食中毒というと、飲食店での食事だけが原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。しかも、家庭では発症人数が少ないため、食中毒とは気づかずに風邪や寝冷えと思われてしまい、重症になることもあります。

家庭でも手洗いや消毒の徹底や加熱調理など、食中毒の基本的な予防対策をお願いします。

<予防のための重要ポイント>

ポイント1【食品の購入】・・・消費期限等を確認する

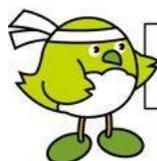
ポイント2【家庭での保存】・・・買って帰った食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる

ポイント3【下準備】・・・こまめに手を洗う、包丁・まな板・ふきんは洗って消毒する

ポイント4【調理】・・・十分に加熱する

ポイント5【食事】・・・長時間室温に放置しない

ポイント6【残った食品】・・・時間が経ちすぎたら、思い切って捨てる



チェックしましょう!!



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743