

# 食中毒注意報 (第5号)

令和7年7月10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<br>(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<br><br>又は<br><br>② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合<br>(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       |       |       | 35.3℃ |        |
| 平均湿度       |       |       | 67%   |        |
| 最低気温       | 25.1℃ | 26.1℃ | 27.6℃ |        |
| 天気<br>(参考) |       |       |       | 晴時々雨   |
| 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2【家庭での保存】

ご自宅の冷蔵庫・冷凍庫をよく確認してください！

- ① 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ② 冷蔵庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、冷蔵庫の7割程度です。
- ③ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持してください。
- ④ 冷蔵・冷凍しても細菌が死ぬわけではありません。  
早めに使いきるようにしましょう。
- ⑤ 肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、  
冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがつかないようにしましょう。

詰めすぎはダメ



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743