

食中毒注意報 (第9号)

令和7年8月7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 (8月中)	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			37.6℃	35℃
平均湿度			66%	
最低気温	26.0℃	26.9℃	27.2℃	
天気 (参考)				曇時々雨
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4【調理】 ポイント5【食事】

ポイント3【下準備】

★ポイント6【残った食品】

★ポイント6【残った食品】★

残った食品は適切に保管+廃棄

- ① 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- ② 残った食品は早く冷えるように
浅い容器に小分けして保存しましょう。
- ③ 温め直す時も十分に加熱しましょう。
めやすは75℃以上です。
味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ④ 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
ちょっとでも怪しいと思ったら、**食べずに思い切って捨てましょ**。

💡 残った食品は小分けして
すぐに冷蔵保管しましょう



なるべく早めに
食べきりましょう！

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743