食中毒注意報 (第8号)

令和7年8月4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			35.2℃	36℃
平均湿度			66%	
最低気温	25.5℃	25.8℃	25.3℃	
天気 (参考)				雨時々晴
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5【食事】★

食事の前は手洗いを忘れずに!!!

- ①食事の前には必ず手を洗いましょう。清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ②温かく食べる料理は温かく、冷やして食べる料理は冷たくしておきましょう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- ③O157は、室温でも約20分で2倍に増えます。調理後の食品を室温に長く放置しないようにしましょう。
- ④乳幼児やお年寄りなどは、O157などの腸管出血性大腸菌では症状が重くなりやすく、死亡率も高くなります。これらの年齢層の方々には特に注意し、お肉は十分に加熱しましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743