

食中毒注意報 (第15号)

令和7年9月1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月上旬)	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			32.8℃	36℃
平均湿度			84%	
最低気温	25.0℃	25.4℃	25.2℃	
天気 (参考)				晴のち雨
その他				

夏場のバーベキュー等の際の食中毒予防のポイントについて紹介します。

この時期は、レジャーやイベントなどで、屋外で調理、飲食する機会が増える季節です。ただ、夏場は、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌(腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌など)が増殖しやすい季節でもあります。

以下の食中毒予防のポイントに十分気をつけて、バーベキューを楽しみましょう！

〈バーベキュー等での食中毒予防のポイント〉

1. お肉や魚介類は調理するまで保冷剤の入ったクーラーボックス等で保存しましょう
2. 調理の前にはしっかり手洗い、消毒を行いましょう
3. 食品はいずれも十分加熱するようにしましょう
4. お肉等に触れた tong や箸で、生で食べる食材(野菜等)は扱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