

# 食中毒注意報 (第16号)

令和4年8月8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℃以上かつ前日の平均湿度が80%以上 又は ②当日の最高気温(予想)が30℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%以上 又は ③最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日 (ただし、基準③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			34.9℃	34℃
平均湿度			81%	78%
最低気温	26.8℃	26.0℃	25.7℃	25℃
不快指数 (参考)			86	88
天気 (参考)			晴	晴時々曇

## テイクアウト食品を利用する際の食中毒予防のポイント

新型コロナウイルスの影響で、外食の機会が減少し、飲食店のテイクアウトを利用する機会が増えているかと思えます。

テイクアウト用の食品は、調理されてから食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は特に食品中で菌が増殖しやすく、食中毒が起こりやすくなります。

テイクアウトを利用する際は、以下のポイントに注意し、食中毒の発生を予防しましょう。

### 〈テイクアウトを利用する際の食中毒予防のポイント〉

1. 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう
2. 食品を持ち帰る際は、保冷剤等を利用し、高温の車内等に放置することがないようにしましょう
3. 持ち帰ったら、すぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存し、期限内に食べきましょう。
4. 再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう
5. 食べる前にはしっかり手洗いをしましょう

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743