

お 知 ら せ

令和3年7月19日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

食中毒注意報第7号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第7号を発令しました。

食中毒予防の3原則「食中毒菌をつけない・増やさない・殺菌する」を守り、食中毒を防ぎましょう。

当課では、食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、大分県食品・生活衛生課 facebook ページを開設しています。県民に広く注意を呼びかけていくこととしていますので、食中毒注意報発令時の広報について、ご協力をお願いします。

記

大分県食品・生活衛生課 facebook ページ URL
<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課 食品衛生班 百武、江川 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

食中毒注意報 (第7号)

令和3年7月19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 (7月上旬)	①前日の最高気温が27℃以上かつ前日の平均湿度が90%以上 又は ②当日の最高気温(予想)が27℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が90%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			27.4℃	31℃
平均湿度			93%	83%
最低気温	22.8℃	22.4℃	23.0℃	23℃
不快指数 (参考)			78	83
天気 (参考)			曇	晴時々雨

食中毒予防の3原則

食中毒菌を 付けない (清潔) 増やさない (迅速・冷却) 殺菌する (加熱)

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3【下準備】

調理を始める前に・・・まずは下準備！

- ①調理器具が汚染されると、他の食品にも影響します。
包丁、まな板、ふきんは洗って消毒し、清潔を保ちましょう。
- ②冷凍食品を解凍する場合は冷蔵庫で行いましょう。
- ③野菜はよく洗い、肉や魚と離して置きましょう。
- ④基本は手洗いです！肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手を洗いましょう。
簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743