

お 知 ら せ

令和 3 年 8 月 6 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10号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第10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10号)

令和3年8月6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～9月上旬)	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			34.4℃	32℃
平均湿度			71%	85%
最低気温	25.9℃	26.2℃	24.5℃	25℃
不快指数 (参考)			84	85
天気 (参考)			晴	晴後曇

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1【食品の購入】

買い物時から食中毒に気をつけましょう。

- ①肉や魚の汁がこぼれて、他の食品や袋を汚染する場合があるので、肉や魚の入ったトレイは、ビニール袋で包むようにしましょう。
- ②買ったものは、保冷バックや保冷剤を活用して、食品の温度が上昇しないようにしましょう。
- ③買い物後は、寄り道しないでまっすぐに家に帰りましょう。

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