

お 知 ら せ

令和 3 年 8 月 4 日
大 分 県 生 活 環 境 部
食 品 ・ 生 活 衛 生 課 発 表

食中毒注意報第9号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第9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9号)

令和3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～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			34.7℃	34℃
平均湿度			72%	82%
最低気温	24.1℃	26.0℃	25.9℃	26℃
不快指数 (参考)			84	87
天気 (参考)			晴	曇

食中毒予防の3原則

食中毒菌を 付けない 増やさない 殺菌する
(清潔) (迅速・冷却) (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6【残った食品】

- ①食品は残さないようにし、残った場合も早めに食べきるようにしましょう。
- ②残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
- ③残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- ④温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃1分以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ⑤時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめてください。

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