

# お 知 ら せ

令和4年8月5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15号の発令について

本日、令和4年度食中毒注意報第15号を発令しました。

県では、夏季に多発する食中毒を未然に防止するために、6月1日から9月30日までの4ヶ月間に、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達したとき、食中毒注意報を発令しています。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。

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 長田、曾根 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

# 食中毒注意報 (第15号)

令和4年8月5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			33.4℃	34℃
平均湿度			74%	82%
最低気温	25.8℃	26.6℃	26.0℃	27℃
不快指数 (参考)			84	87
天気 (参考)			曇	曇時々晴

## 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。

これからの時期は、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、消毒を行きましょう
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