



令和5年7月10日

### 食中毒注意報第6号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第6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、白石 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

# 食中毒注意報 (第6号)

令和5年7月10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月上中旬)	① 前日の最高気温が27℃以上であり、かつ前日の平均湿度が90%以上である場合  又は  ② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合 (ただし、基準②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			30.0℃	31℃
平均湿度			92%	
最低気温	22.7℃	24.6℃	23.8℃	
天気 (参考)				雨のち晴
その他				

## 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調理場や台所付近のゴミはこまめに捨てましょう。
- ②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、ふきん等は洗って消毒し、清潔を保ちましょう。
- ③冷凍食品を解凍する場合はなるべく冷蔵庫で行いましょう。
- ④野菜はよく洗い、肉や魚と離して保管しましょう。
- ⑤食中毒予防の基本は手洗いです。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。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743