



令和5年6月27日

食中毒注意報第2号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第2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2号)

令和5年6月27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 (6月中)	① 前日の最高気温が28℃以上であり、かつ前日の平均湿度が80%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			28.5℃	32℃
平均湿度			91%	
最低気温	21.0℃	22.6℃	22.6℃	
天気 (参考)				
その他				

食中毒の発生しやすい季節です。

0157や026などによる食中毒に注意しましょう！

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、その食品を食べることによって発生します。手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。手洗いの際は、指の間や爪の中まで、せっけんを使って洗った後、アルコール等でしっかり消毒しましょう。

また、食品衛生法に基づき、牛の肝臓を生食用として販売・提供することは**禁止**されています。牛の肝臓を生または加熱不十分で食べると、腸管出血性大腸菌(0157や026等)による重篤な食中毒発生の恐れがあります。必ず、中心部まで十分に加熱して食べましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743