



令和5年8月7日

食中毒注意報第9号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第9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9号)

令和5年8月7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			33.6℃	32℃
平均湿度			79%	
最低気温	25.7℃	26.0℃	27.0℃	
天気 (参考)				雨時々曇
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5【食事】★

食事の前は手洗いを忘れずに！！

- ①食事の前には必ず手を洗いましょう。清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ②温かく食べる料理は温かく、冷やして食べる料理は冷たくしておきましょう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- ③O157は、室温でも約20分で2倍に増えます。調理後の食品を室温に長く放置しないようにしましょう。
- ④乳幼児やお年寄りなどの免疫力が低下した方は、O157などの腸管出血性大腸菌に罹った場合、症状が重くなりやすく、死亡率も高くなります。これらの年齢層の人々には、加熱が十分でない食肉などを食べさせ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