



令和5年8月9日

### 食中毒注意報第10号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第10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10号)

令和5年8月9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			30.0℃	29℃
平均湿度			88%	
最低気温	27.0℃	25.7℃	24.8℃	
天気 (参考)				雨
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4【調理】           ポイント5【食事】

ポイント3【下準備】  
★ポイント6【残った食品】

### ★ポイント6【残った食品】★

#### 残った食品は適切に保管+廃棄

- ①残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。  
残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- ②残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- ③温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃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。
- ④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、食べずに思い切って捨てましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743