



令和5年8月31日

### 食中毒注意報第15号の発令について

本日、令和5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、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15号)

令和5年8月31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			31.2℃	29℃
平均湿度			84%	
最低気温	24.5℃	24.6℃	25.1℃	
天気 (参考)				雨のち曇
その他				

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. お肉等に触れたトングや箸で、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