



令和5年8月3日

### 食中毒注意報第8号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第8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8号)

令和5年8月3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			34.1℃	35℃
平均湿度			77%	
最低気温	25.7℃	26.3℃	26.4℃	
天気 (参考)				
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4【調理】

基本は十分な加熱です！！！！

- ①加熱調理が必要な食品は、十分に加熱しましょう。めやすは、中心部の温度が85℃で90秒以上の加熱です。
- ②料理を途中でやめてそのまま放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりする原因になります。
- ③電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気をつけましょう。熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜ、均一に加熱されるようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743