



令和6年8月26日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

食中毒注意報第17号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第17号を発令しました。

県では、県民及び食品関係業者に向けて、夏季に多発する食中毒を未然に防止するため、6月1日から9月30日までの4ヶ月間で、食中毒の発生しやすい気象条件に達した日に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、下記のとおり、県民及び食品関係業者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

当課のホームページ・Facebook

(食中毒注意報発令について) <https://www.pref.oita.jp/site/suishin/tyuihou.html>

(食中毒と予防法) <https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yobou.html>

(Facebook) <https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課
食品衛生班 若松、白石
Tel: 097-506-3050/3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第17号)

令和6年8月26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			34.0℃	34℃
平均湿度			78%	
最低気温	27.1℃	27.7℃	26.4℃	
天気 (参考)				晴時々曇
その他				

テイクアウト食品を利用する際の食中毒予防のポイント

テイクアウト用の食品は、調理されてから食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は特に食品中で菌が増殖しやすく、食中毒が起こりやすくなります。

テイクアウトを利用する際は、以下のポイントに注意し、食中毒の発生を予防しましょう。

〈テイクアウトを利用する際の食中毒予防のポイント〉

1. 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう。
2. 食品を持ち帰る際は、保冷剤等を利用し、高温の車内等に放置することがないようにしましょう。
3. 持ち帰り後はすぐに食べましょう。
すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存し期限内に食べきましょう。
4. 再加熱するときは中心までしっかり加熱しましょう。
5. 食べる前にはしっかり手洗いをしましょう。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743