お知らせ

令和4年9月13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27号の発令について

本日、令和4年度食中毒注意報第27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、曽根

Tel: 097-506-3056/3051

Fax: 097-506-1743

E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第27号)

令和4年9月13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。

	①前日の最高気温が27℃以上かつ前日の平均湿度が85%以上				
	又は				
発令基準	②当日の最高気温(予想)が27℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が85%以上				
	又は				
(9月中下旬)	③最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日				
	(ただし、基準③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			31.5°C	29°C
平均湿度			78%	87%
最低気温	22.9°C	23.5°C	23.2°C	25°C
不快指数 (参考)			81	82
天気 (参考)			晴	曇一時雨

敬老会等での食中毒を予防しましょう!

秋は敬老会や町内会の祭り、運動会等、食品を扱うイベントの開催が多くなります。 以下の事項に注意し、食中毒の発生を防ぎましょう。

◇ポイント

- ・調理の前後や食べる前には手洗い、消毒を十分に行いましょう
- ・弁当等を注文する際は、生もの(刺身等)はなるべく避けましょう
- ・会場に届いた弁当等は、できる限り冷蔵庫や保冷剤を活用し、 涼しいところで 保管しましょう
- ・食べ残しの持ち帰りはやめ、料理は早めに食べるようにしましょう。
- 自分たちで調理する際は、前日調理は避けましょう。

食品•生活衛生課 食品衛生班

Tel: 097-506-3056 Fax: 097-506-1743