



令和6年7月9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4号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第4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4号)

令和6年7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 (7月上中旬)	① 前日の最高気温が27℃以上であり、かつ前日の平均湿度が90%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			36.6℃	37℃
平均湿度			62%	
最低気温	28.8℃	26.0℃	27.1℃	
天気 (参考)				曇時々晴
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1【食品の購入】

食品を買う時から注意が必要です！

- ①肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- ②表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- ③購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないように、それぞれビニール袋などに分けて包んで持ち帰りましょう。
- ④特に、生鮮食品のように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にするよう心がけ、購入後は早めに帰りましょう。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743