



令和5年6月29日

### 食中毒注意報第3号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第3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3号)

令和5年6月29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 (6月中)	① 前日の最高気温が28℃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			29.8℃	31℃
平均湿度			83%	
最低気温	22.6℃	22.9℃	24.1℃	
天気 (参考)				曇後雨
その他				

## 家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント

食中毒というと、飲食店での食事だけが原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。しかも、家庭では発症人数が少ないため、食中毒とは気づかずに風邪や寝冷えと思われてしまい、重症になることもあります。

家庭でも手洗いや消毒の徹底や加熱調理など、食中毒の基本的な予防対策をお願いします。

### <予防のための重要ポイント>

ポイント1【食品の購入】・・・消費期限等を確認する

ポイント2【家庭での保存】・・・買って帰った食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる

ポイント3【下準備】・・・こまめに手を洗う、包丁・まな板・ふきんは洗って消毒する

ポイント4【調理】・・・十分に加熱する

ポイント5【食事】・・・長時間室温に放置しない

ポイント6【残った食品】・・・時間が経ちすぎたら、思い切って捨てる

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743