



令和6年6月12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1号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第1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1号)

令和6年6月12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			29.3℃	29℃
平均湿度			81%	
最低気温	19.1℃	19.0℃	19.6℃	
天気 (参考)			曇のち晴	晴のち曇
その他				

食中毒予防の3原則

食中毒菌を につけない 増やさない やっつける

食中毒予防

食中毒は、気温が高く湿気が多い梅雨から夏にかけて、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

特に注意したいのが鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」などの細菌による食中毒です。

生肉を触ったら必ずすぐ手を洗うこと、また、生肉を切ったまな板や包丁は洗って熱湯消毒し、食中毒を予防しましょう。

また、肉を食べるときは中まで十分加熱することを心がけ、生で食べたり加熱不足のまま食べたりしないようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743