

食中毒注意報 (第6号)

令和7年7月14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			33. 1℃	32℃
平均湿度			87%	
最低気温	26. 1℃	26. 6℃	25. 8℃	
天気 (参考)				雨のち晴
その他				

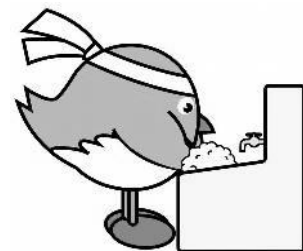
家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

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3【下準備】

調理を始める前に…まずは下準備！

- ①調理場や台所付近のゴミはこまめに捨てましょう。
- ②調理器具が汚染されると、他の食品にも影響します。
包丁、まな板、ふきん等は洗って消毒し、清潔を保ちましょう。
- ③冷凍食品を解凍する場合はなるべく冷蔵庫で行いましょう。
- ④野菜はよく洗い、肉や魚と離して保管しましょう。
- ⑤食中毒予防の基本は手洗いです。肉、魚、卵などを取り扱う時は、
取り扱う前と後に**必ず手を洗いましょう**。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ重要なポイントです。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743