



令和6年7月3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3号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第3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3号)

令和6年7月3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			27.6℃	35℃
平均湿度			94%	
最低気温	23.3℃	23.5℃	23.1℃	
天気 (参考)				晴
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