



【令和7年6月30日】

食中毒注意報第2号の発令について

本日、令和7年度食中毒注意報第2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>

【問い合わせ先】

食品・生活衛生課 食品衛生班

担当：宇都宮・本田

TEL 097-506-3050、3051

FAX 097-506-1743

食中毒注意報 (第2号)

令和7年6月30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			31.7℃	35℃
平均湿度			80%	
最低気温	22.7℃	23.2℃	24.9℃	
天気 (参考)			晴	晴
その他				

食中毒の発生しやすい季節です。

0157や026などによる食中毒に注意しましょう！

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、その食品を食べることによって発生します。手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。

手洗いの際は、指の間や爪の中まで、せっけんを使って洗った後、アルコール等でしっかり消毒しましょう。

また、食品衛生法に基づき、牛の肝臓を生食用として販売・提供することは**禁止**されています。

牛の肝臓を生または加熱不十分で食べると、腸管出血性大腸菌(0157や026等)による重篤な食中毒発生の恐れがあります。必ず、中心部まで十分に加熱して食べましょう。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743