



# 安心はおいしいプラス瓦版

飲食店経営者、従業員の皆様へ

令和4年  
6月

## 「食中毒注意報第1号」が6月6日(月)に発令されました!

●夏季に多発する食中毒を未然に防止するため、県では食中毒の発生しやすい気象条件となった日に**食中毒注意報**を発令しています!

●食中毒のリスクが高くなる**高温多湿**の時期が続きます。食中毒予防の3原則

**菌を「つけない・増やさない・やっつける」**

を心がけ、**食中毒ゼロ**を目指しましょう!

★ 食中毒に関する情報発信中 ★

Facebook



<https://www.pref.oita.jp/soshiki/13900/oita-shokuhin.html>

県民安全・安心メール(要登録)



<https://www.pref.oita.jp/soshiki/13550/anshinmail.html>

## テイクアウトによる食中毒予防

コロナ禍で**テイクアウト料理**の需要が高まっています。

テイクアウト料理は、調理してから食べるまで時間がかかることが多いため、食中毒のリスクが高まります。左記の**6つのポイント**を確認しましょう!

**テイクアウトやデリバリーに適したメニュー**ですか?



お店の**規模や調理能力に見合った提供数**になっていますか?



加熱が必要な食品は、**中心部まで十分に加熱**していますか?



保冷剤を使うなど**温度管理**に気をつけていますか?



**速やかに食べるよう、お客さんにお知らせ**していますか?



**衛生管理の記録**をつけていますか?



現在、新型コロナ患者数は減少傾向で、感染状況は改善しつつありますが、引き続き**感染防止対策の実施**をお願いします!



楽しい・美味しい飲食に、  
感染を防ぐ皆さんの取り組みをプラス!