

お 知 ら せ

令和2年9月17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24号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第**24**号を発令しました。

カンピロバクター食中毒は、加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること、及び汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することにより予防が可能です。

食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、大分県食品・生活衛生課facebookページを開設しています。県民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

大分県食品・生活衛生課facebookページURL
<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課
食品衛生班：宮部、大隈
Tel: 097-506-3058、3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第24号)

令和2年9月17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 (9月中下旬)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が27℃以上であり、かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が85%以上である場合 又は ② 最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日 (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			25.8℃	28℃
平均湿度			90%	86%
最低気温			22.7℃	23℃
不快指数 (参考)			75	79
天気 (参考)			曇	雨

食中毒予防の3原則

食中毒菌を・付けない(清潔) ・増やさない(迅速・冷却) ・殺菌する(加熱)

食中毒の原因となる細菌

【腸管出血性大腸菌】 【カンピロバクター】

【サルモネラ】

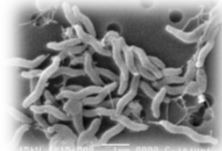
【腸炎ビブリオ】

【黄色ブドウ球菌】

【カンピロバクター】

カンピロバクター食中毒は、近年わが国での発生件数がとても多い食中毒です。原因としては、主に鶏肉や二次汚染された食品等が疑われます。

- ・加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること
- ・カンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することにより予防が可能です。



<予防法>

- ①食肉は中心部まで十分に加熱(75℃で1分間以上)を行う。 **鶏刺しやたたきはダメ!**
- ②食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う。
- ③食肉を取り扱った後はよく手を洗って他の食品を取り扱う。
- ④食肉に触れた調理器具等は使用後しっかり洗浄を行う。

(参考)

※9月中下旬・9月11日～9月30日

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743