

お 知 ら せ

令和4年8月12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18号の発令について

本日、令和4年度食中毒注意報第18号を発令しました。

県では、夏季に多発する食中毒を未然に防止するために、6月1日から9月30日までの4ヶ月間に、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達したとき、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、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 長田、曾根 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

食中毒注意報 (第18号)

令和4年8月12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 (8月中)	①前日の最高気温が30℃以上かつ前日の平均湿度が80%以上 又は ②当日の最高気温(予想)が30℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%以上 又は ③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③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			35.3℃	33℃
平均湿度			75%	79%
最低気温	26.4℃	26.5℃	26.9℃	28℃
不快指数 (参考)			87	86
天気 (参考)			晴	曇一時雨

アニサキスによる食中毒に注意しましょう！

近年、寄生虫である「アニサキス」による食中毒が増加しています。(R1～R3は全国で毎年300～400件)

アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキスは、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉(身)に移動することが知られています。

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含まず)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

〈アニサキス予防のポイント〉

◆ 魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。

◆ 内臓を生で食べないでください。

◆ 目視で確認して、アニサキスを除去してください。

◆ 冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上また60℃で1分以上)が有効です。

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743