



令和5年8月21日

### 食中毒注意報第13号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第13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、白石 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

# 食中毒注意報 (第13号)

令和5年8月21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			33.8℃	33℃
平均湿度			79%	
最低気温	25.3℃	25.8℃	26.1℃	
天気 (参考)				晴一時雨
その他				

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

【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】

★【サルモネラ】★

主に鶏肉と卵が原因となることの多い菌です。卵の生食は新鮮なものを選ぶようにし、割り置き等は避けましょう。また、鶏肉等は十分に加熱するようにしましょう。

★【腸炎ビブリオ】★

主に魚介類(刺身、寿司)から感染します。塩分(海水等)を好み増殖する菌です。

新鮮な魚介類でも、真水でよく洗いましょう。

いずれも適切な管理で予防できる菌です。十分な加熱や洗浄、手指や調理機器の消毒を心がけましょう

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743