



令和5年8月14日

食中毒注意報第11号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第11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11号)

令和5年8月14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 | | | 33.6℃ | 35℃ |
| 平均湿度 | | | 72% | |
| 最低気温 | 25.6℃ | 26.1℃ | 25.1℃ | |
| 天気 (参考) | | | | 晴 |
| その他 | | | | |

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

<代表的な食中毒菌>

★【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】

【腸管出血性大腸菌】

腸管出血性大腸菌は、非常に強い毒素(ベロ毒素)を作り出すことがあり、その毒素により溶血性尿毒症症候群(HUS)などの重篤な合併症(急性腎機能障害など)を引き起こすことが特徴です。代表的なものが「O157」です。様々な食品や食材から見つかっていますので、食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが大切です。

具体的な対策を下記に示します。

【まな板・布巾】洗剤でしっかり洗い、次亜塩素酸ナトリウム製剤(台所用漂白剤等)で消毒

【食肉】75℃で1分以上の加熱で死滅

【野菜】湯がき(100℃の湯で5秒間程度)が有効

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743