



令和5年8月25日

### 食中毒注意報第14号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第14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 百武、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14号)

令和5年8月25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			32.8℃	31℃
平均湿度			87%	
最低気温	24.9℃	25.7℃	24.2℃	
天気 (参考)				雨時々曇
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】

★【ウエルシュ菌】

【サルモネラ】

【腸炎ビブリオ】

【黄色ブドウ球菌】

## ★【ウエルシュ菌】★

酸素を嫌う細菌で、熱に強い芽胞を形成します。

芽胞は「100℃の温度で4時間加熱しても壊れなかった」といった研究結果もあります。

◎大量調理したカレー、煮物等が原因食品となることが多いです。(近年給食施設等で頻発しています)

### 【症状】

発症までの時間は8～12時間であり、下痢や腹痛等の症状があらわれる。

### 【予防のポイント】

①調理後は早めに食べきる。(絶対に室温に放置しない)

②大量に作り、やむを得ず残りを保管するときは、底の浅い容器に小分けし、急速に冷却する。

→夕食にカレーを大量に作り、そのまま翌朝までコンロの上に放置しないようにしてください!

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743