

# 食中毒注意報 (第10号)

令和4年7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 (7月下旬)	①前日の最高気温が30℃以上かつ前日の平均湿度が85%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85%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			31.9℃	34℃
平均湿度			90%	76%
最低気温	23.2℃	24.8℃	23.8℃	26℃
不快指数 (参考)			81	86
天気 (参考)			曇	曇

## 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、毒力の強いベロ毒素を出し、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの重篤な合併症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分間以上の加熱で死滅  
【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