

食中毒注意報 (第12号)

令和4年7月28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			33.2℃	34℃
平均湿度			80%	80%
最低気温	25.3℃	25.9℃	25.3℃	26℃
不快指数 (参考)			83	87
天気 (参考)			晴	晴時々曇

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

<食中毒の原因となる細菌>

【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】

★【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。魚介類は新鮮なものでも、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