

食中毒注意報 (第13号)

令和4年8月1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℃以上かつ前日の平均湿度が80%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80%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			31.5℃	34℃
平均湿度			81%	77%
最低気温	25.7℃	25.2℃	25.4℃	28℃
不快指数 (参考)			82	87
天気 (参考)			雨	曇時々晴

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】

【ウエルシュ菌】

【サルモネラ】

【腸炎ビブリオ】

★【黄色ブドウ球菌】

★【黄色ブドウ球菌】★

人に常在する菌です。特に手指に傷がある人から食品に感染して、食中毒を起こす可能性が高いです。

黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシン(※)という毒素は耐熱性(熱に強い)であり、加熱してもその毒素は壊れません。

しかし、多くの人が普段から持っている菌(常在菌)なので、過敏に反応するのではなく、基本的な衛生対策である「手洗い・消毒」を確実に行うようにしましょう。

※エンテロトキシン…細菌が産生する毒素のうち、腸管に作用する毒素の総称。黄色ブドウ球菌などが産生する耐熱性のものや、サルモネラ菌などが産生する易熱性のものがあります。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743