

# 食中毒注意報 (第14号)

令和4年8月3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			34.2℃	34℃
平均湿度			76%	85%
最低気温	25.4℃	27.6℃	25.8℃	27℃
不快指数 (参考)			85	88
天気 (参考)			晴	晴後曇

## 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】★

酸素のないところを好んで生息でき、芽胞を形成します。

※芽胞とは？…一部の細菌が形づくる、極めて耐久性の高い細胞構造(殻)です。

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