

# 食中毒注意報 (第17号)

令和4年8月10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			35.5℃	34.0℃
平均湿度			73%	80%
最低気温	25.7℃	24.6℃	26.4℃	27.0℃
不快指数 (参考)			85	88
天気 (参考)			晴	晴後曇

## 低温調理食品による食中毒が発生しています！

最近、飲食店だけでなく、家庭でも低温調理機が普及しており、自宅で手軽に低温調理食品が食べられるようになってきました。

最近、県外の飲食店において、食肉を低温調理加工したものが由来で食中毒が発生しています。食肉の加熱が不十分な場合、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌の食中毒のリスクが高まります。

ご家庭で低温調理機を使って食品を調理する場合は、「中心部までしっかり加熱する」よう注意してください。

### 〈食中毒予防のポイント〉

厚生労働省は食肉の場合、「中心を」75℃で1分以上加熱するか、それと同等の加熱が必要としています。設定温度における必要な加熱時間を確認しましょう。

#### ★注意★

上記の温度は、**食品の中心の温度が75℃に上がってから1分以上**ということです！

**※機器の設定温度やお湯の温度ではありません！**

(参考)

75℃、1分と同等の加熱条件

◎63℃で30分、65℃で15分、70℃で3分

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743