

# 食中毒注意報 (第18号)

令和4年8月12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<br>(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<br>又は<br>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<br>又は<br>③最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日<br>(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         |       |       | 35.3℃ | 33℃    |
| 平均湿度         |       |       | 75%   | 79%    |
| 最低気温         | 26.4℃ | 26.5℃ | 26.9℃ | 28℃    |
| 不快指数<br>(参考) |       |       | 87    | 86     |
| 天気<br>(参考)   |       |       | 晴     | 曇一時雨   |

## アニサキスによる食中毒に注意しましょう！

近年、寄生虫である「アニサキス」による食中毒が増加しています。(R1～R3は全国で毎年300～400件)

アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキスは、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉(身)に移動することが知られています。

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含まず)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

### 〈アニサキス予防のポイント〉

◆ 魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。

◆ 内臓を生で食べないでください。

◆ 目視で確認して、アニサキスを除去してください。

◆ 冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上また60℃で1分以上)が有効です。

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743