

食中毒注意報 (第25号)

令和4年9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 (9月上旬)	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			34.0℃	31℃
平均湿度			83%	89%
最低気温	21.5℃	24.2℃	25.1℃	27℃
不快指数 (参考)			85	85
天気 (参考)			晴	曇時々雨

【ふぐの素人調理は絶対にやめましょう！！】

ふぐによる食中毒は日本全国で毎年発生しており、その多くは自分で釣ったふぐや他人からもらったふぐを自分で調理して食べることで発生しています。(大分県でも平成30年に発生(自家調理))

◎ふぐの毒性について

ふぐ毒(テトロドトキシン)は、毒物として有名な「青酸カリ」の約1,000倍もの高い毒力があり、熱に強いので加熱しても壊れません。

ふぐ中毒の経過は、非常に早く、食べてから死亡するまでの致死時間は、通常は4～6時間です。

◎ふぐの毒性や毒のある部位は種類によって全く異なります。

(※フグの肝臓や卵巣などの内臓の他、フグの種類によっては皮や筋肉にも含まれます。)その鑑別や調理については、専門的な知識や技術を認めた資格を持つ方(ふぐ取扱者)でなければ大変危険です。

ふぐの素人調理は絶対に行わないようにしましょう！

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743