

食中毒注意報 (第7号)

令和5年7月26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 (7月下旬)	① 前日の最高気温が30℃以上であり、かつ前日の平均湿度が85%以上である場合 又は ② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合 (ただし、基準②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			33.8℃	33℃
平均湿度			86%	
最低気温	25.6℃	24.7℃	22.9℃	
天気 (参考)				晴後曇
その他				

【黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しています】

今月、県内の福祉施設で「黄色ブドウ球菌」による食中毒が発生しました。

これからの暑い時期は特に、食品を常温放置しないことや、冷蔵庫等での保存、手洗い・消毒を確実にを行うようにしましょう。

また、手指に傷がある方は、使い捨て手袋を適切に使用し食中毒の発生を予防しましょう。

○黄色ブドウ球菌とは？

人に常在する菌です。特に手指に傷がある人等から食品に感染して、食中毒を起こす可能性が高くなります。

黄色ブドウ球菌が増殖することで産生する毒素(エンテロトキシン(※))は熱に強く、加熱しても産生された毒素は壊れません。

※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こと。黄色ブドウ球菌などが作り出す耐熱性(加熱に強い)のものや、サルモネラ属菌などが産生する易熱性(加熱に弱い)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