

食中毒注意報 (第11号)

令和5年8月14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℃以上であり、かつ前日の平均湿度が80%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			33.6℃	35℃
平均湿度			72%	
最低気温	25.6℃	26.1℃	25.1℃	
天気 (参考)				晴
その他				

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

<代表的な食中毒菌>

★【腸管出血性大腸菌】 【カンピロバクター】

【サルモネラ】

【腸炎ビブリオ】

【黄色ブドウ球菌】

【腸管出血性大腸菌】

腸管出血性大腸菌は、非常に強い毒素(ベロ毒素)を作り出すことがあり、その毒素により溶血性尿毒症症候群(HUS)などの重篤な合併症(急性腎機能障害など)を引き起こすことが特徴です。代表的なものが「O157」です。様々な食品や食材から見つかっていますので、食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが大切です。

具体的な対策を下記に示します。

【まな板・布巾】洗剤でしっかり洗い、次亜塩素酸ナトリウム製剤(台所用漂白剤等)で消毒

【食肉】75℃で1分以上の加熱で死滅

【野菜】湯がき(100℃の湯で5秒間程度)が有効

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743