

食中毒注意報 (第12号)

令和6年8月8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			35.8℃	37℃
平均湿度			67%	
最低気温	28.5℃	28.1℃	27.1℃	
天気 (参考)				晴れ
その他				

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

【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】

★【サルモネラ】★

主に鶏肉や卵が原因となることの多い菌です。

卵の生食は新鮮なものを選ぶようにし、割り置き等は避けましょう。 ●魚介を扱う際は、「真水」でまた、鶏肉等は十分に加熱するようにしましょう。

しっかり洗浄しましょう！



★【腸炎ビブリオ】★

主に魚介類(刺身、寿司)から感染する塩分(海水等)を好んで増殖する菌です。

新鮮な魚介類でも、真水でよく洗いましょう。

十分な加熱や洗浄、手指や調理機器の消毒を心がけましょう

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743