

食中毒注意報 (第15号)

令和6年8月19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			34.9℃	32℃
平均湿度			74%	
最低気温	26.2℃	27.6℃	26.7℃	
天気 (参考)				雨のち曇
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】

★【ウェルシュ菌】

【サルモネラ】

【腸炎ビブリオ】

【黄色ブドウ球菌】

★【ウェルシュ菌】★

酸素を嫌う細菌で、熱に強い芽胞を形成します。

芽胞は「100℃の温度で4時間加熱しても壊れなかった」といった研究結果もあります。

◎大量調理したカレー、煮物等が原因食品となることが多いです。(近年給食施設等で頻発しています)

【症状】

発症までの時間は8～12時間であり、下痢や腹痛等の症状があらわれる。

【予防のポイント】

①調理後は早めに食べきる。(絶対に室温に放置しない)

②大量に作り、やむを得ず残りを保管するときは、底の浅い容器に小分けし、急速に冷却する。

→夕食にカレーを大量に作り、そのまま翌朝までコンロの上に放置しないようにしてください！

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743