

食中毒注意報 (第19号)

令和6年9月13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月中下旬)	① 前日の最高気温が27℃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			33.5℃	35℃
平均湿度			75%	
最低気温	27.1℃	26.7℃	25.2℃	
天気 (参考)				晴
その他				

アニサキスによる食中毒に注意しましょう！

近年、寄生虫である「アニサキス」の食中毒が増加しています。(R1～R5は全国で年間平均約400件)
アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキスは、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉(身)に移動することが知られています。

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

〈アニサキス予防のポイント〉

- ◆ 魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。
また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆ 内臓を生で食べないでください。
- ◆ 目視で確認して、アニサキスを除去してください。
- ◆ 冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上また60℃で1分以上)が有効です。

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、
アニサキスは死滅しません。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056 / Fax : 097-506-1743