

食中毒注意報 (第13号)

令和7年8月25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			33.9℃	34℃
平均湿度			76%	
最低気温	25.1℃	25.0℃	27.0℃	
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。

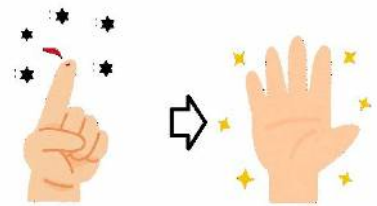
【腸管出血性大腸菌】 【カンピロバクター】 【サルモネラ】
【腸炎ビブリオ】 ★【黄色ブドウ球菌】 【ウエルシュ菌】

★【黄色ブドウ球菌】★

人に常在する菌です。特に手指に傷がある人から食品に感染して、食中毒を起こす可能性が高いです。

黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシン(※)という

毒素は耐熱性(熱に強い)であり、加熱してもその毒素は壊れません。



確実な手洗いと消毒の徹底を!

耐水性絆創膏+使い捨て手袋の着用も有効です

しかし、多くの人が普段から持っている菌(常在菌)なので、過敏に反応するのではなく、基本的な衛生対策である「手洗い・消毒」を確実に行うようにしましょう。

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。

※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総称。黄色ブドウ球菌などが産生する耐熱性のものや、サルモネラ菌などが産生する易熱性のものがあります。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743