

食中毒注意報 (第18号)

令和7年9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 (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			28.0℃	29℃
平均湿度			94%	
最低気温	23.4℃	21.5℃	23.2℃	
天気 (参考)				雨のち晴
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】



お肉は十分に加熱して食べましょう！

【カンピロバクター】

カンピロバクター食中毒は、近年わが国での発生件数が非常に多く、細菌性食中毒で最も多い食中毒です。原因食品としては、加熱不十分な鶏肉(鶏刺しや鶏のタタキ等)が多く見受けられます。

十分な加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること、及び汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することにより予防が可能です。

具体的には、

- (1)食肉は十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)を行う
- (2)食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う
- (3)食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う
- (4)食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743