

食中毒注意報 (第17号)

令和7年9月17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			33.2℃	33℃
平均湿度			82%	
最低気温	27.2℃	25.7℃	26.1℃	
天気 (参考)				晴時々雨
その他				

低温調理による食中毒を予防しましょう！

最近、飲食店だけでなく、家庭でも低温調理機が普及しており、自宅で手軽に低温調理食品が食べられるようになってきました。

県外の飲食店でも、**食肉を低温調理加工したものを原因とする食中毒が発生**しています。

食肉の加熱が不十分な場合、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌の食中毒のリスクが高まります。

ご家庭で低温調理機を使って食品を調理する場合は、**「中心部までしっかり加熱する」**よう注意してください。

〈食中毒予防のポイント〉

厚生労働省は食肉の場合、「**中心を**」75℃で1分間以上加熱するか、それと同等の加熱が必要としています。

設定温度における必要な加熱時間を確認しましょう。

★注意★

上記の温度は、**食品の中心の温度が75℃に上がってから1分以上**ということです！

※機器の設定温度やお湯の温度ではありません！



お湯の温度ではなく、「食品の中心部」が規定の温度と時間(75℃で1分以上)まで達するよう十分に加熱しましょう！

食品・生活衛生課 食品衛生班

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