

お 知 ら せ

令和2年8月7日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

食中毒注意報第12号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第12号を発令しました。

主に鶏肉や卵から感染するサルモネラや、魚介類から感染する腸炎ビブリオなどの食中毒菌は、加熱すれば死滅する菌です。無理に生で食べるのではなく、加熱してから食べるように心掛けましょう。

食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、大分県食品・生活衛生課facebookページを開設しています。県民に広く注意を呼びかけていくこととしていますので、食中毒注意報発令時の広報について、ご協力をお願いします。

記

大分県食品・生活衛生課facebookページURL
<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課
食品衛生班:宮部、大隈
Tel: 097-506-3058、3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第12号)

令和2年8月7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)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30℃以上であり、 かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が80%以上である場合 又は ② 最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日 (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			34.0℃	34℃
平均湿度			74%	80%
最低気温			25.2℃	27℃
不快指数 (参考)			84	86
天気 (参考)			晴	曇時々晴

食中毒予防の3原則

食中毒菌を・付けない(清潔) ・増やさない(迅速・冷却) ・殺菌する(加熱)

食中毒の原因となる細菌

【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】

★食中毒菌の特徴と予防法のご紹介★

今回は、夏場に多い食中毒菌についてご紹介します。

【サルモネラ】

主に鶏肉と卵に菌が付着した食品を食べることで感染します。

卵は、新鮮なもの、ひび割れていないものを選び、買ってきたらすぐに冷蔵庫に入れましょう。

【腸炎ビブリオ】

主に魚介類(刺身、寿司)から感染します。

魚介類は新鮮なものでも、真水でよく洗いましょう。

どちらも加熱すれば死滅する菌です。

無理に生で食べるのではなく、加熱してから食べるように心掛けましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743