

お 知 ら せ

令和3年8月23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3年食中毒注意報第12号を発令しました。

県では、夏季に多発する食中毒を未然に防止するために、6月1日から9月30日までの4ヶ月間に、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達したとき、食中毒注意報を発令しています。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。

当課では、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 百武、江川 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

食中毒注意報 (第12号)

令和3年8月23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～9月上旬)	①前日の最高気温が30℃以上かつ前日の平均湿度が80%以上 又は ②当日の最高気温(予想)が30℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%以上 又は			
	③ 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③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			32.3℃	30℃
平均湿度			82%	88%
最低気温	23.4℃	23.9℃	25.5℃	24℃
不快指数 (参考)			82	82
天気 (参考)			曇	曇

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 : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743