

お 知 ら せ

令和3年8月27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13号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第13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13号)

令和3年8月27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			31.8℃	34℃
平均湿度			75%	83%
最低気温	25.5℃	27.3℃	26.3℃	25℃
不快指数 (参考)			82	87
天気 (参考)			曇	晴時々曇

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★

【黄色ブドウ球菌】

人に常在する菌です。手指から食品に付着して、食中毒を起こす可能性があります。

黄色ブドウ球菌の産生する毒素(エンテロトキシン)は耐熱性であり、加熱しても分解されません。

しかし、常在菌なので過敏に反応するのではなく、手洗いを確実に行うようにしましょう。

※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、サルモネラ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