

# お知らせ

令和3年8月30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14号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第14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14号)

令和3年8月30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			32.6℃	33℃
平均湿度			75%	84%
最低気温	25.0℃	22.9℃	23.8℃	24℃
不快指数 (参考)			83	86
天気 (参考)			晴	晴後時々曇

## 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】

## 【腸管出血性大腸菌】

- ・夏場に多い食中毒原因菌です。
- ・様々な食品から見つかっていますので、食品の加熱や洗浄など衛生的な取扱いが大切です。
- ・これからの時期、焼肉やバーベキューを行う機会が増えると思いますので、特に生肉の取り扱いには十分注意してください。楽しく行うためにも以下のポイントを守ってください。

## 【ポイント】

- ①生肉は中心部まで75℃1分以上加熱しましょう。
- ②生肉を取り扱った調理器具(トンガ、包丁等)で焼いた肉や他の食材を取り扱うことはやめ、違う調理器具を使うようにしましょう。
- ③生肉を取り扱った後は、十分に手を洗うようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743