

お 知 ら せ

令和 3 年 9 月 1 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15号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第15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15号)

令和3年9月1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			33.3℃	32℃
平均湿度			73%	83%
最低気温	23.8℃	24.2℃	25.7℃	25℃
不快指数 (参考)			84	83
天気 (参考)			晴	晴時々曇

○腸管出血性大腸菌(O157)による食中毒に特に注意して下さい。

腸管出血性大腸菌による集団食中毒の多くは夏場に発生しています。

腸管出血性大腸菌は様々な食品や食材から見つかっていますので、食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが大切です。

野菜が原因とされる腸管出血性大腸菌の感染例も報告されています。野菜の衛生管理にも十分注意して下さい。具体的には、以下の事項に気をつけて下さい。

- (1) 野菜は新鮮なものを購入し、冷蔵庫で保管するなど保存に気をつける。
- (2) ブロッコリーやカリフラワーなどの形が複雑なものは、熱湯で湯がく。
- (3) レタスなどの葉菜類は、一枚ずつはがして流水で十分に洗う。
- (4) きゅうりやりんごなどの果実もよく洗い、皮をむいて食べる。
- (5) 生肉と野菜の調理器具をわける。または野菜を先に調理するようにする。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743