

お知らせ

令和3年9月3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16号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第16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16号)

令和3年9月3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 (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			31.0℃	30℃
平均湿度			82%	87%
最低気温	24.2℃	25.7℃	24.0℃	24℃
不快指数 (参考)			82	83
天気 (参考)			曇	曇

○ウェルシュ菌食中毒について○

【ウェルシュ菌特徴】

- ・酸素を嫌う性質がある。
- ・芽胞という、菌が殻にこもる状態になると、加熱しても菌が死ななくなる。
⇒芽胞を作らないためにも【予防のポイント】をご覧ください。

【感染経路】

- ・土壌や食肉、野菜等自然界に広く存在する。大量調理したカレー、スープ、弁当等が原因食品となることが多く、「給食病」の異名をもつ。

【症状】

- ・発症までの時間は8～12時間であり、下痢や腹痛等の症状があらわれる。

【予防のポイント】

- ①調理中は鍋底からしっかり混ぜ、全体に空気が触れるようにする。
- ②調理後は早めに食べきる。(室温に放置しない)
- ③やむを得ず保存するときは、底の浅い容器に小分けし、冷蔵庫等で急速に冷却する。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743