

お 知 ら せ

令和 3 年 9 月 8 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17号の発令について

本日、令和3年度食中毒注意報第17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17号)

令和3年9月8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			30.6℃	30℃
平均湿度			74%	85%
最低気温	23.7℃	23.7℃	22.8℃	25℃
不快指数 (参考)			80	82
天気 (参考)			曇	雨時々止む

○セレウス菌食中毒について

【セレウス菌特徴】

- ・土壌などの自然界に広く分布している。
- ・嘔吐型と下痢型があり、わが国で報告された食中毒のほとんどが嘔吐型である。

【感染経路】

- ・嘔吐型は焼き飯やパスタ等が原因食品となることが多い。

【症状】

- ・嘔吐型は食後1～5時間で発症し、下痢型は食後8～15時間で発症する。

【予防のポイント】

◎温度管理が重要です！・・・10℃～50℃の温度に数時間以上さらさないこと。

①調理後は早めに食べきる。(室温に放置しない)

②やむを得ず保存するときは、底の浅い容器に小分けし、急速に冷蔵庫等で冷却する。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743