

# お知らせ

令和元年8月9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、令和元年度食中毒注意報第16号を発令しました。

ウェルシュ菌は大量調理したカレーやスープなどが原因食品となることが多いです。調理後は早めに食べきり、保存する際は底の浅い容器に小分けし、すぐに冷却しましょう。

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 伊東、宮部  
Tel: 097-506-3051  
Fax: 097-506-1743  
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

# 食中毒注意報 (第16号)

令和1年8月9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)	① 前日もしくは当日(予想)の最高気温が30℃以上であり、 かつ前日もしくは当日(予想)の平均湿度が80%以上である場合 又は ② 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②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			34℃	34℃
平均湿度			76%	83%
最低気温			25℃	25℃
不快指数 (参考)			84	88
天気 (参考)			曇	晴

## 食中毒予防の3原則

食中毒菌を ・付けない(清潔) ・増やさない(迅速・冷却) ・殺菌する(加熱)

### ○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 : 097-506-3058  
Fax : 097-506-1743