

お 知 ら せ

令和2年8月11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13号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第13号を発令しました。

食中毒菌の一つに黄色ブドウ球菌があります。黄色ブドウ球菌は、人に常在しており、手指から食品に付着して、食中毒を起こす可能性があります。

黄色ブドウ球菌の産生する毒素(エンテロトキシン)は耐熱性であり、加熱しても分解されません。しかし、人に常在する菌なので過敏に反応するのではなく、手洗いを確実に行うことで予防できます。

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 宮部、大隈
Tel: 097-506-3058、3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第13号)

令和2年8月11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月中)	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			34.2℃	33℃
平均湿度			77%	83%
最低気温			27.5℃	26℃
不快指数 (参考)			85	86
天気 (参考)			曇	曇時々雨

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)

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】

★食中毒菌の特徴と予防法のご紹介★

【黄色ブドウ球菌】

人に常在する菌です。手指から食品に付着して、食中毒を起こす可能性があります。黄色ブドウ球菌の産生する毒素(エンテロトキシン)は耐熱性であり、加熱しても分解されません。しかし、常在菌なので過敏に反応するのではなく、手洗いを確実に行うようにしましょう。

※エンテロトキシン・・・細菌が産生する毒素のうち、腸管に作用する毒素の総称。

黄色ブドウ球菌などが産生する耐熱性のもの、サルモネラなどが産生する易熱性のものがあります。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743