

お 知 ら せ

令和2年8月17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2年度食中毒注意報第15号を発令しました。

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。保存場所や調理方法など野菜の衛生管理にも十分注意して下さい。

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15号)

令和2年8月17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			36.2℃	36℃
平均湿度			69%	82%
最低気温			26.2℃	27℃
不快指数 (参考)			86	88
天気 (参考)			晴	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)

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 : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743