

お 知 ら せ

令和2年8月21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2年度食中毒注意報第17号を発令しました。

セレウス菌による食中毒は焼き飯やパスタなどが原因食品となることが多いです。調理後は室温に放置せず早めに食べきり、また保存の際は底の浅い容器に小分けして冷蔵しましょう。

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17号)

令和2年8月21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			34.2℃	35℃
平均湿度			77%	83%
最低気温			25.4℃	27℃
不快指数 (参考)			85	88
天気 (参考)			晴	晴後曇

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)

○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】

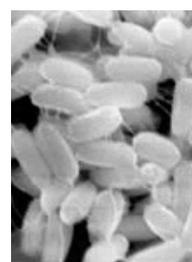
- ・嘔吐型は食後1～5時間で発症し、下痢型は食後8～15時間で発症する。

【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 : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743