

お 知 ら せ

令和2年9月10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23号の発令について

本日、令和2年度食中毒注意報第23号を発令しました。

食中毒は、細菌やウイルスに限らずヒスタミンを代表とした化学物質が原因でも発生します。

予防法としては、魚は常に低温管理を行うことが大切です。

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23号)

令和2年9月10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			30.3℃	30℃
平均湿度			74%	83%
最低気温			22.9℃	22℃
不快指数 (参考)			78	81
天気 (参考)			曇	晴後雨

ヒスタミンによる食中毒に注意しましょう！

【ヒスタミン食中毒の主な原因食品】

マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジ等の赤身魚やその加工品

ヒスタミン食中毒は、比較的夏場に多い傾向がありますので、この時期特に注意が必要です。主な特徴として、ヒスタミンは調理加熱程度の温度では分解されないので、食品中のヒスタミンを増やさない事が重要になります。そこで、主な予防法についてご紹介します。

【主な予防法】

✓魚は冷蔵庫等で常に低温管理を行うこと

※低温でもヒスタミンが増える場合があるので、できるだけ早く調理し食べる方が良いです。

✓丸の魚をさばく場合は、速やかに内臓を取り除き、魚体を洗浄すること

(参考)

※9月上旬・9月1日～9月10日

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3058

Fax : 097-506-1743