



令和5年7月26日

食中毒注意報第7号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第7号を発令しました。

県では、夏季に多発する食中毒を未然に防止するために、6月1日から9月30日までの4ヶ月間に、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達したとき、食中毒注意報を発令しています。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。

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 長田、白石 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp |
|--|

食中毒注意報 (第7号)

令和5年7月26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 (7月下旬) | ① 前日の最高気温が30℃以上であり、かつ前日の平均湿度が85%以上である場合 又は ② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合 (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 | | | 33.8℃ | 33℃ |
| 平均湿度 | | | 86% | |
| 最低気温 | 25.6℃ | 24.7℃ | 22.9℃ | |
| 天気 (参考) | | | | 晴後曇 |
| その他 | | | | |

【黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しています】

今月、県内の福祉施設で「黄色ブドウ球菌」による食中毒が発生しました。

これからの暑い時期は特に、食品を常温放置しないことや、冷蔵庫等での保存、手洗い・消毒を確実にを行うようにしましょう。

また、手指に傷がある方は、使い捨て手袋を適切に使用し食中毒の発生を予防しましょう。

○黄色ブドウ球菌とは？

人に常在する菌です。特に手指に傷がある人等から食品に感染して、食中毒を起こす可能性が高くなります。

黄色ブドウ球菌が増殖することで産生する毒素(エンテロトキシン(※))は熱に強く、加熱しても産生された毒素は壊れません。

※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こと。黄色ブドウ球菌などが作り出す耐熱性(加熱に強い)のものや、サルモネラ属菌などが産生する易熱性(加熱に弱い)のものがあります。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743