



令和6年8月13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6年度食中毒注意報第13号を発令しました。

県では、県民及び食品関係業者に向けて、夏季に多発する食中毒を未然に防止するため、6月1日から9月30日までの4ヶ月間で、食中毒の発生しやすい気象条件に達した日に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、下記のとおり、県民及び食品関係業者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

当課のホームページ・Facebook

(食中毒注意報発令について) <https://www.pref.oita.jp/site/suishin/tyuihou.html>

(食中毒と予防法) <https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yobou.html>

(Facebook) <https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課
食品衛生班 若松
Tel: 097-506-3050/3051
Fax: 097-506-1743
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

食中毒注意報 (第13号)

令和6年8月13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 前日の最高気温が30℃以上であり、かつ前日の平均湿度が80%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			29.6℃	35℃
平均湿度			66%	
最低気温	26.1℃	25.8℃	25.7℃	
天気 (参考)				晴
その他				

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

【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】 【ウエルシュ菌】

★【黄色ブドウ球菌】★

人に常在する菌です。特に手指に傷がある人から食品に感染して、食中毒を起こす可能性が高いです。

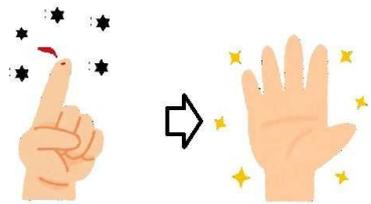
黄色ブドウ球菌の産生するエンテロトキシン(※)という

毒素は耐熱性(熱に強い)であり、加熱してもその毒素は壊れません。

しかし、多くの方が普段から持っている菌(常在菌)なので、過敏に反応するのではなく、基本的な衛生対策である「手洗い・消毒」を確実に行うようにしましょう。

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。

※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や、サルモネラ菌などが産生する易熱性のものがあります。



確実な手洗いと消毒の徹底を!

耐水性絆創膏+使い捨て手袋の着用も有効です

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743