



令和6年8月28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18号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第18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、白石  
Tel: 097-506-3050/3051  
Fax: 097-506-1743  
E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

# 食中毒注意報 (第18号)

令和6年8月28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			34.7℃	29℃
平均湿度			82%	
最低気温	26.4℃	25.1℃	26.0℃	
天気 (参考)				雨
その他				

## 低温調理による食中毒を予防しましょう！

最近、飲食店だけでなく、家庭でも低温調理機が普及しており、自宅で手軽に低温調理食品が食べられるようになってきました。

食肉の加熱が不十分な場合、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌の食中毒のリスクが高まります。ご家庭で低温調理機を使って食品を調理する場合は、「中心部までしっかり加熱する」よう注意してください。

〈食中毒予防のポイント〉

厚生労働省は食肉の場合、「中心を」75℃で1分間以上加熱するか、それと同等の加熱が必要としています。設定温度における必要な加熱時間を確認しましょう。

### ★注意★

上記の温度は、食品の中心の温度が75℃に上がってから1分以上ということです！

※機器の設定温度やお湯の温度ではありません！

(参考)

75℃、1分と同等の加熱条件 … 63℃で30分、65℃で15分、70℃で3分

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743