



令和6年9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19号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第19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19号)

令和6年9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 (9月中下旬)	① 前日の最高気温が27℃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			33.5℃	35℃
平均湿度			75%	
最低気温	27.1℃	26.7℃	25.2℃	
天気 (参考)				晴
その他				

アニサキスによる食中毒に注意しましょう！

近年、寄生虫である「アニサキス」の食中毒が増加しています。(R1～R5は全国で年間平均約400件) アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。

アニサキスは、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉(身)に移動することが知られています。

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含まず)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

〈アニサキス予防のポイント〉

- ◆ 魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。
また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆ 内臓を生で食べないでください。
- ◆ 目視で確認して、アニサキスを除去してください。
- ◆ 冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上または60℃で1分以上)が有効です。

※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056 / Fax : 097-506-1743