



【令和7年8月13日】

食中毒注意報第10号の発令について

本日、令和7年度食中毒注意報第10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。お盆の時期となり、家族や友人等と食事を囲む機会も増えますので、食品の取扱いには十分にご注意ください。

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

【問い合わせ先】

食品・生活衛生課 食品衛生班
担当：宇都宮・本田
TEL 097-506-3050、3051
FAX 097-506-1743

食中毒注意報 (第10号)

令和7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			33.7℃	34℃
平均湿度			85%	
最低気温	24.8℃	24.6℃	25.0℃	
天気 (参考)				晴のち雨
その他				

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

<代表的な食中毒菌>

★【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】



しっかり消毒して菌をやっつけましょう！

【腸管出血性大腸菌】

腸管出血性大腸菌は、非常に強い毒素(ペロ毒素)を作り出すことがあり、その毒素により溶血性尿毒症症候群(HUS)などの重篤な合併症(急性腎機能障害など)を引き起こすことが特徴です。代表的なものが「O157」です。様々な食品や食材から見つかっていますので、食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが大切です。

具体的な対策を下記に示します。

【まな板・布巾】洗剤でしっかり洗い、次亜塩素酸ナトリウム製剤(台所用漂白剤等)で消毒

【食肉】75℃で1分以上の加熱で死滅

【野菜】湯がき(100℃の湯で5秒間程度)が有効

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743