



【令和 7 年 9 月 1 7 日】

食中毒注意報第 1 7 号の発令について

本日、令和 7 年度食中毒注意報第 1 7 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 3 0 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>

【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17号)

令和7年9月17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			33.2℃	33℃
平均湿度			82%	
最低気温	27.2℃	25.7℃	26.1℃	
天気 (参考)				晴時々雨
その他				

低温調理による食中毒を予防しましょう！

最近では、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。

県外の飲食店でも、**食肉を低温調理加工したものを原因とする食中毒が発生**しています。

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！



お湯の温度ではなく、「食品の中心部」が規定の温度と時間(75℃で1分以上)まで達するよう十分に加熱しましょう！

食品・生活衛生課 食品衛生班

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