



令和6年8月16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14号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第14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14号)

令和6年8月16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			36.5℃	36℃
平均湿度			66%	
最低気温	25.6℃	25.5℃	25.7℃	
天気 (参考)				晴
その他				

## 【ノロウイルスによる食中毒が発生しました】

今月、大分県内の飲食店で、ノロウイルスによる食中毒が発生しています。  
ノロウイルスが原因の食中毒は秋から冬(11~3月頃)に流行することが多いですが、夏場でも油断はできません。

### ノロウイルスとは？

潜伏期間(感染から発症までの時間)は24~48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。

また、感染力が強く、アルコール消毒が効きにくいのが特徴です。

調理や食事の前、トイレを利用した後は丁寧に手洗いを行い、ウイルスを手から取り除きましょう。

あわせて、食品を調理する際は、中心部までよく火を通すことも重要です。

手洗いや食品の十分な加熱を徹底するなどし、食中毒防止に努めましょう。



食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743