



令和6年8月19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15号の発令について

本日、令和6年度食中毒注意報第15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15号)

令和6年8月19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			34.9℃	32℃
平均湿度			74%	
最低気温	26.2℃	27.6℃	26.7℃	
天気 (参考)				雨のち曇
その他				

食中毒の原因となる細菌について紹介します。

【腸管出血性大腸菌】

【カンピロバクター】

★【ウエルシュ菌】

【サルモネラ】

【腸炎ビブリオ】

【黄色ブドウ球菌】

## ★【ウエルシュ菌】★

酸素を嫌う細菌で、熱に強い芽胞を形成します。

芽胞は「100℃の温度で4時間加熱しても壊れなかった」といった研究結果もあります。

◎大量調理したカレー、煮物等が原因食品となることが多いです。(近年給食施設等で頻発しています)

### 【症状】

発症までの時間は8～12時間であり、下痢や腹痛等の症状があらわれる。

### 【予防のポイント】

①調理後は早めに食べきる。(絶対に室温に放置しない)

②大量に作り、やむを得ず残りを保管するときは、底の浅い容器に小分けし、急速に冷却する。

→夕食にカレーを大量に作り、そのまま翌朝までコンロの上に放置しないようにしてください!

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743