

食中毒注意報 (第14号)

令和7年8月27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			34.2℃	33℃
平均湿度			80%	
最低気温	27.0℃	26.6℃	26.1℃	
天気 (参考)				晴時々雨
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】

★【ウェルシュ菌】

【サルモネラ】

【腸炎ビブリオ】

【黄色ブドウ球菌】

★【ウェルシュ菌】★

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するなどしないようにしましょう!**

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743