



【令和 7 年 9 月 2 5 日】

**食中毒注意報第 1 8 号の発令について**

本日、令和 7 年度食中毒注意報第 1 8 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。

昨日、大分市内でカンピロバクターによる食中毒が発生したとの報道もありました。

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) | <a href="https://www.pref.oita.jp/site/suishin/tyuihou.html">https://www.pref.oita.jp/site/suishin/tyuihou.html</a> |
| (食中毒と予防法)      | <a href="https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yobou.html">https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yobou.html</a>     |
| (Facebook)     | <a href="https://www.facebook.com/oita.shokuhin">https://www.facebook.com/oita.shokuhin</a>                         |

**【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18号)

令和7年9月25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<br>(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<br>(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       |       |       | 28.0℃ | 29℃    |
| 平均湿度       |       |       | 94%   |        |
| 最低気温       | 23.4℃ | 21.5℃ | 23.2℃ |        |
| 天気<br>(参考) |       |       |       | 雨のち晴   |
| 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】



お肉は十分に加熱して食べましょう！

## 【カンピロバクター】

カンピロバクター食中毒は、近年わが国での発生件数が非常に多く、細菌性食中毒で最も多い食中毒です。原因食品としては、加熱不十分な鶏肉(鶏刺しや鶏のタタキ等)が多く見受けられます。

十分な加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること、及び汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することにより予防が可能です。

具体的には、

- (1)食肉は十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)を行う
- (2)食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う
- (3)食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う
- (4)食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743