

# 随時記者発表

項目	食中毒警報の発令について			
区分等	発表	月	日	時 分
	資料配付	7月25日		10時
	説明者			
添付資料	別添(食中毒警報の発令について、食中毒警報が発令されています！食中毒に注意してください！)のとおり			
発表要旨	<p>北海道静内保健所では、本日10時食中毒警報第1号を          発令しましたので、別添のとおり資料を配付します。</p>			
報道に当たってのお願い	食品の温度管理、手洗いの徹底に関する注意喚起をお願いします。			
担当	<p>北海道日高振興局保健環境部静内地域保健室          電話 0146-42-0251          生活衛生課長 堀 雅之          主査(食品保健) 久道 萌</p>			

# 食中毒警報の発令について

このことについて、本日、次のとおり食中毒警報を発令したのでお知らせします。

食中毒が発生しやすい気象条件なっています。食中毒の発生を未然に防止するため、別添資料を参考に、食品の取扱いに十分注意してください。

## 1 発令者

北海道静内保健所長(日高振興局保健環境部静内地域保健室長)

## 2 発令番号及び発令日時

第 1 号

令和 5 年 7 月 25 日(火) 10 時 ( 168 時間 )

## 3 発令解除日時

令和 5 年 8 月 1 日(火) 10 時

## 4 発令区域及び発令基準

発令区域	発令基準	摘要
静内保健所管内全域 (新ひだか町、新冠町、 平取町及び日高町)	①	最高気温28℃以上が予想される場合

警報発令基準

①最高気温28℃以上が予想される場合

②前2日間のそれぞれの日最低気温が20℃以上で、かつ、湿度が85%以上の場合

③前2日間のそれぞれの日平均気温が23℃以上で、かつ、湿度が85%以上の場合

④その他警報発令者が特に必要と認める場合

## 5 気象状況

	気温		午前9時の		予想最高 気温(℃)	備考
	平均	最低	気温(℃)	湿度(%)		
本日			24.9	78	29.0	
前日	23.4	19.7	24.5	82		
前々日	22.5	18.0	24.8	75		

# 食中毒警報発令！食中毒に注意してください！

- 食中毒菌は、高温・多湿な条件下でよく繁殖します。
- 食中毒警報発令中は、特に注意が必要です。

## 1 食品営業施設等における食中毒予防

特に食品営業施設並びに給食施設では、次の事項に注意してください。

- 食品は、適切な温度で保存すること。
- 冷凍品の解凍は、冷蔵庫内で行うこと。
- 魚介類は、流水（水道水）でよく洗浄すること。  
（魚体表面とエラには腸炎ビブリオのいる可能性がある。）
- 加熱調理品は、中心部までしっかり加熱すること。
- すぐに喫食しない場合は、速やかに冷却すること。
- 施設の能力を超えた調理はしないこと。
- 前日調理及び作り置きはしないこと。
- 手洗い設備に洗浄剤、ペーパータオルを備え、手指の洗浄・消毒を充分行うこと。
- 調理器具を清潔に保ち、洗浄・消毒後、充分乾燥させること。

## 2 家庭における食中毒予防

家庭での食中毒予防には、以下の6つのポイントを確実に実行することが大切です。

ポイント1：食品の購入

新鮮な物、消費期限等を確認し購入する。

ポイント2：食品の保存

持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に保存する。

ポイント3：下準備（下処理）

手洗いと、きれいな調理器具の使用。

ポイント4：調理

手洗いと、中心部までの十分な加熱※。

ポイント5：食事

手洗いと、食品の室温放置の厳禁。

ポイント6：残った食事

きれいな容器に保存し、食べる前に再加熱する。

以下の加熱が必要です！

- 細菌性食中毒（腸管出血性大腸菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ等）の予防⇒75℃1分以上
- ノロウイルスによる食中毒の予防⇒85～90℃90秒以上