

発表項目 (行事名)	食中毒警報の発令について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>北海道静内保健所では、本日10時食中毒警報第5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> <p><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</p>		
参考			

報道（取材） 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。		
他のクラブ との関係	同時配付 同時レク	(場所)	

担当 (連絡先)	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 望月 新 主査（食品保健）齋藤 亜由子		
-------------	---	--	--

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になっています。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 5 号

令和 6 年 8 月 13 日(火) 10 時 (144 時間)

3 発令解除日時

令和 6 年 8 月 19 日(月) 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)	①②③	最高気温28℃以上が予想される場合、 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、 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

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			27.7	92	30.0	
前日	27.1	22.6	28.4	79		
前々日	24.6	21.1	27.0	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