

| | | | |
|------------------|--|------|--|
| 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4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 4 号

令和 6 年 8 月 5 日(月) 10 時 (192 時間)

3 発令解除日時

令和 6 年 8 月 13 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) | ②③ | 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 | | | 23.6 | 96 | 27.0 | |
| 前日 | 24.7 | 23.1 | 24.6 | 100 | | |
| 前々日 | 24.5 | 22.4 | 24.3 | 87 | | |

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