

# 随時記者発表



その先の、道へ。北海道  
Hokkaido. Expanding Horizons.

項 目	食中毒警報の発令について		
区 分 等	発 表	月 日 時 分	説明者
	資料配付	8月2日11時00分	
添付資料	別紙「食中毒警報の発令について」  別添「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！」		
発表要旨	北海道浦河保健所において、今年度第2号の食中毒警報を発令したので、別添のとおり資料を配付します。		
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	北海道日高振興局保健環境部保健行政室 TEL：0146-22-3071 生活衛生課 課 長 生活衛生課長 佐藤恵子 主査（食品保健） 主査（食品保健）横山雄市		

## 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。

### 記

#### 1 発令者

北海道浦河保健所長(日高振興局保健環境部長)

#### 2 発令番号及び発令日時

第 2 号 平成30年8月2日 11時00分 ( 72 時間)

#### 3 発令解除日時

平成30年8月5日 11時00分

#### 4 発令区域

浦河町、様似町及びえりも町

#### 5 発令基準(該当項目番号を○で囲む)

- (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

#### 4 気象状況

項目	気温(℃)		午前9時現在		予想最高気温(℃)	備考
	平均	最低	気温(℃)	湿度(%)		
本日			22.7	81	24	
前日	22.5	20.7	22.3	94		
前々日	21.7	20.2	21.7	100		

## 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！

- 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。
- ※ 腸管出血性大腸菌やサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒の予防には、75℃、1分以上、またノロウイルスによる食中毒の予防には、85℃、1分以上の加熱が必要です。