別紙様式２－３

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	説明者	
	資料配付	９月９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３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 食品保健係　　専　門　員　　矢幅達也			

別紙

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　3　号　　令和1年9月9日　11時00分　（　48　時間）

3　発令解除日時

令和1年9月11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			26.8	82	26	
前日	23.5	20.8	24.1	91		
前々日	22.9	20.6	21.5	99		

別添１

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。