

# 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	7月30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1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			

## 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 1 号 令和1年7月30日 11時00分 ( 48 時間)

#### 3 発令解除日時

令和1年8月1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			22.1	98	25	
前日	22.5	19.3	20.8	96		
前々日	22.9	20.2	22.5	97		

## 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。