



# 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
	資料配布	8月10日11時10分		説明者
配 布 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、別紙のとおり今年度第2号の食中毒警報を発令しましたので、併せて、別添の注意喚起資料も配付します。			
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 生活衛生課長 今井 誠 主査（食品保健） 小林 由美恵			

## 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ましたので、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ので、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

#### 2 発令番号及び発令日時

第 2 号 令和4年(2022年)8月10日 10時00分 ( 48 時間)

#### 3 発令解除日時

令和4年(2022年)8月12日 10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			20.2	98.0	22	
前日	22.6	21.6	22.7	93.0		
前々日	22.8	21.1	22.7	93.0		

## 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。