

令和元年(2019年)9月9日

関係機関様

北海道千歳保健所長

食中毒警報の発令について

このことについて、次のとおり食中毒警報を発令しましたので、食品の衛生的な取扱いにご配慮いただくとともに、関係者や住民等への周知をよろしくお願いいたします。

記

1 発令内容

(1) 発令番号	第 9 号
(2) 発令期間	令和元年(2019年)9月9日(月) 午前10時から 令和元年(2019年)9月11日(水) 午前10時まで (48時間)
(3) 発令区域	千歳保健所管内全域(千歳市・恵庭市・北広島市)
(4) 発令理由	日最高気温28℃以上が予想されるため(発令基準①)

<参考：警報発令基準>

- ① 日最高気温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85%以上の場合
- ④ その他保健所長が特に必要と認める場合

2 気象状況

日付	9月9日(月)	9月10日(火)	9月11日(水)
予想最高気温	28℃	28℃	25℃

3 その他

- ・ 発令時刻は北海道食中毒警報発令要領に基づき、保健所長が発令基準を満たすと判断した時刻となります。
- ・ 細菌は、高温・多湿の条件下でよく繁殖しますので、警報発令時は特に注意が必要です。

別紙『食中毒警報発令時の注意事項』を参考にして、食中毒を防止しましょう。

生活衛生課食品保健係
TEL：0123-23-3175
FAX：0123-23-3177

★★ 食中毒警報発令時の注意事項 ★★

1 食品営業施設における食中毒予防

特に食品営業施設では、次の事項に留意してください。

- ☆ 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、エラには腸炎ビブリオがいる可能性がある。）
- ☆ 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。
- ☆ 施設の能力を越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、よく乾燥させること。

2 家庭における食中毒予防

家庭でできる食中毒予防の6つのポイントが、厚生労働省から次のとおり示されています。

食中毒を予防するためには、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、消費期限を確認して購入する等
ポイント2	家庭での保存	持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等
ポイント3	下準備	<u>手を洗う</u> 、きれいな調理器具を使う等
ポイント4	調理	<u>手を洗う</u> 、十分に加熱する*等
ポイント5	食事	<u>手を洗う</u> 、室温に長く放置しない等
ポイント6	残った食品	きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

《参考》厚生労働省ホームページ～食中毒～

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

食中毒予防6つのポイントについて詳しく掲載されています。また、パンフレットもダウンロードできますので、ご活用ください。

※腸管出血性大腸菌やサルモネラ、腸炎ビブリオなどによる細菌性食中毒の予防には、75℃・1分以上、ノロウイルスによる食中毒の予防には、85～90℃・90秒以上の加熱をしましょう。