

平成 30 年 8 月 2 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 3 号
(2) 発令期間	平成 30 年 8 月 2 日 午前 10 時から 平成 30 年 8 月 4 日 午前 10 時まで (48 時間)
(3) 発令区域	<u>千歳保健所管内全域 (千歳市・恵庭市・北広島市)</u>
(4) 発令理由	①日最高気温 28℃以上が予想されるため

#### <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

午前 9 時の	気温	23℃
	湿度	76%
予想最高気温		28℃

#### 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](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。