

令和7年（2025年）8月22日

関係各位

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します。

記

1 発令内容

(1) 発令番号	第 12 号				
(2) 発令期間	令和7年（2025年）8月22日（金）	午前	10	時から	
	令和7年（2025年）8月27日（水）	午前	10	時まで	
					（ 120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℃以上が予想される場合				

＜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

	気温℃		午前9時の		予想最高気温 ℃	備考
	平均	最低	気温℃	湿度%		
本日			23	76	30	
前日	23.5	19.1				
前々日	24.9	22.0				

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 ★★

食品営業施設における食中毒予防

3つの重要管理を確実に実施！

- ① 食品は適切な温度（10℃以下または65℃以上）で保存しましょう！
⇒ 食品を不適切な温度帯におくと食中毒菌が増殖します
- ② 食品を加熱する際は、中心部までしっかり加熱しましょう！
⇒ 加熱が不十分だと食中毒菌が生き残ります
- ③ 加熱後に冷却する食品は、速やかに冷却しましょう！
⇒ 加熱後にゆっくりと冷却した場合、熱に強い食中毒菌が増殖します



あわせて一般的衛生管理もしっかりと！

- ① 施設的能力を超えた調理はしないこと
- ② 原材料は適切なものを使用し、期限や保存方法等を確認すること
- ③ 手指の洗浄・消毒をしっかり行うこと
- ④ 調理器具を清潔に保ち、洗浄及び消毒後、よく乾燥させること

特にテイクアウトやデリバリーを行う飲食店は次の事項に留意！

- ① お刺身など生ものの提供は避ける
- ② 料理は作り置きせず、注文を受けてから調理する
- ③ 調理後2時間以内に食べてもらうよう購入者に声をかける



家庭における食中毒予防

食品の購入	消費期限等を確認し、新鮮なものを選びましょう 食品の購入後は、寄り道せず、速やかに帰宅しましょう
家庭での保存	冷蔵庫の詰めすぎに注意し、肉や魚はビニール袋に入れるなど、ほかの食品を汚染しないようにしましょう
下準備	使用した包丁・まな板を洗浄・消毒し、手を洗いましょう 冷凍品は室温で解凍せず、冷蔵庫や電子レンジで行いましょう
調理	加熱調理する食品は、十分加熱しましょう 調理を中断する際は、食品を冷蔵庫に入れましょう
食事	食事の前に手を洗い、清潔な器具で盛り付けましょう 食品を長く室温に放置してはいけません
残った食品	残った食品は、早く冷えるよう小分けして保存しましょう 温め直す際は十分加熱し、怪しい食品は食べずに捨てましょう

※ 食中毒対策について詳しく知りたい方は

厚生労働省 食中毒

検索

