

報道発表資料の配付日時 9月7日(月) 12時00分

|                  |   |      |  |
|------------------|---|------|--|
| 発表項目<br>(行事名)    | 食中毒警報の発令について  |      |  |
| 記者レクチャー<br>のお知らせ | (実施日時)  | 発表者  |  |
|                  |   | 発表場所 |  |
| 概要               | <p>本日、食中毒警報第13号を発令したので、別紙のとおりお知らせします。<br/>【配付資料】別紙（本紙のほか2枚）</p> |      |  |
| 参考               |   |      |  |

|                         |      |      |  |
|-------------------------|------|------|--|
| 報道(取材)<br>に当たって<br>のお願い |      |      |  |
| 他のクラブ<br>との関係           | 同時配付 | (場所) |  |
|                         | 同時レク |      |  |

|             |  |  |  |
|-------------|--|--|--|
| 担当<br>(連絡先) | 石狩振興局保健環境部千歳地域保健室（千歳保健所）<br>生活衛生課（担当者：佐々木、渡辺）<br>TEL ダイヤルイン 0123-23-3175 |  |  |
|-------------|--|--|--|

令和2年（2020年）9月7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 13 号   |
| (2) 発令期間 | 令和2年（2020年）9月7日（月） 正午から<br>令和2年（2020年）9月9日（水） 正午まで<br>(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7日(月) | 9月8日(火) | 9月9日(水) |
|--------|---------|---------|---------|
| 予想最高気温 | 28℃     | 30℃     | 29℃     |

#### 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 施設の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・消毒をしっかりと行うこと。
- 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かけする。

### 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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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](#)