

8 / 13 (木) の発表

報道発表資料の配付日時 8月13日(木) 13時00分

発表項目 (行事名)	食中毒警報の発令について		
記者レクチャー 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7号を発令したので、別紙のとおりお知らせします。 【配付資料】別紙(本紙のほか2枚)</p>		
参考			

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

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

令和2年（2020年）8月13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 7 号
(2) 発令期間	令和2年（2020年）8月13日（木） 午後1時から 令和2年（2020年）8月17日（月） 午後1時まで （96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	8月13日 (木)	8月14日 (金)	8月15日 (土)	8月16日 (日)	8月17日 (月)
予想最高気温	29℃	23℃	29℃	26℃	24℃

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。 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](#)