

報道発表資料の配付日時 8月6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	本日、食中毒警報第5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)		
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)	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、渡辺) TEL ダイヤルイン 0123-23-3175		

令和2年（2020年）8月6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 5 号
(2) 発令期間	令和2年（2020年）8月6日（木） 午後1時から 令和2年（2020年）8月11日（火） 午後1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	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 及び前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（発令基準②③）

<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4日（火）	8月5日（水）	8月6日（木）
最低気温	21.1℃	22.0℃	22.1℃
平均気温	23.2℃	24.7℃	—
湿度	94%	78%	86%

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](#)