

8 / 2 5 (金) の発表



報道発表資料の配付日時 8月25日(金) 10時00分

発表項目 (行事名)	食中毒警報の発令について(第7号)																	
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>次のとおり食中毒警報を発令しましたので、お知らせします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>発令番号</td> <td>第7号</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>発令日時</td> <td>令和5年8月25日(金) 10時</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>解除日時</td> <td>令和5年8月28日(月) 10時(72時間)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>発令区域</td> <td>中標津保健所管内全域</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>発令基準</td> <td>①</td> </tr> </table> <p>【警報発令基準について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 日最高気温28℃以上が予想される場合</li> <li>② 前2日間のそれぞれの日最低気温が20℃以上で、かつ、湿度が85%以上の場合</li> <li>③ 前2日間のそれぞれの日平均気温が23℃以上で、かつ、湿度が85%以上の場合</li> <li>④ その他保健所長が特に必要と認める場合</li> </ul>			1	発令番号	第7号	2	発令日時	令和5年8月25日(金) 10時	3	解除日時	令和5年8月28日(月) 10時(72時間)	4	発令区域	中標津保健所管内全域	5	発令基準	①
1	発令番号	第7号																
2	発令日時	令和5年8月25日(金) 10時																
3	解除日時	令和5年8月28日(月) 10時(72時間)																
4	発令区域	中標津保健所管内全域																
5	発令基準	①																
参考	<p>○ 気象状況(本日9時現在)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>気温 28.4℃</td> <td>湿度 90%</td> <td>8/25(金)から8/27(月) 予想最高気温28℃以上</td> </tr> </table> <p>○ 食中毒警報発令時に注意すべき点は別紙のとおりです。</p> <p>○ 「全道食中毒警報発令状況及び食中毒予防の3原則」は、ホームページ(<a href="https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/hat/113821.html#7/43.517/142.614">https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/hat/113821.html#7/43.517/142.614</a>)において確認できます。</p>			気温 28.4℃	湿度 90%	8/25(金)から8/27(月) 予想最高気温28℃以上												
気温 28.4℃	湿度 90%	8/25(金)から8/27(月) 予想最高気温28℃以上																
報道(取材) に当たって のお願い																		
他のクラブ との関係	同時配布	(場所)																
	同時レク																	
担当 (連絡先)	北海道根室振興局保健環境部中標津地域保健室(北海道中標津保健所) 生活衛生課 課長 佐川 重信 主査(食品保健) 瀬戸 萌未 電話0153-72-2168																	

**【夏季における食中毒予防について】**

細菌性の食中毒の多発する時期になりました。食中毒を予防するため、食品の取扱については、①清潔、②迅速又は冷却、③加熱と殺菌という食中毒予防の三原則を守るようにしてください。

① 清潔（食品に細菌を付けないために）

調理の前、また、調理中に手をよく洗ってください。

食器、まな板やふきんなどの調理器具の消毒（熱湯・塩素系漂白剤等）は、食品への二次汚染を防ぐために大切です。

② 迅速又は冷却（食品で細菌を増殖させないために）

買ってきた食品は室内に放置せず、できる限り早く調理し、調理したものは早く食べてください。

細菌は冷却しても死にませんが、増殖しにくくなります。食品を保管する場合は5℃以下を目安に冷却してください。

③ 加熱と殺菌（食品中の細菌などの病原体をやっつける）

細菌は熱に弱く、大抵の菌は死んでしまいますので、食品はなるべく火を通してください。また、調理器具の殺菌・消毒も念入りに行ってください。