

報道発表資料の配付日時 7月7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1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 発令番号</td> <td colspan="3">第1号</td> </tr> <tr> <td>2 発令日時</td> <td>令和5年7月7日(金)</td> <td>10時</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 解除日時</td> <td>令和5年7月11日(火)</td> <td>10時(96時間)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 発令区域</td> <td colspan="3">中標津保健所管内全域</td> </tr> <tr> <td>5 発令基準</td> <td colspan="3">①</td> </tr> </table> <p>【警報発令基準について】</p> <p>① 日最高気温28℃以上が予想される場合</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>④ その他保健所長が特に必要と認める場合</p>			1 発令番号	第1号			2 発令日時	令和5年7月7日(金)	10時		3 解除日時	令和5年7月11日(火)	10時(96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1号																						
2 発令日時	令和5年7月7日(金)	10時																					
3 解除日時	令和5年7月11日(火)	10時(96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 24.8℃</td> <td>湿度 71%</td> <td>7/7(金)から7/10(月)</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">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/keiho_R03.htm">https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/hat/keiho_R03.htm</a>)において確認できます。</p>			気温 24.8℃	湿度 71%	7/7(金)から7/10(月)	予想最高気温28℃以上																
気温 24.8℃	湿度 71%	7/7(金)から7/10(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。