

9 / 2 (月) の発表

報道発表資料の配付日時 9月 2日 (月) 11時00分

発 表 項 目 (行 事 名)	食中毒警報の発令について（第 9 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	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。 記 1 発令番号 第 9 号 2 発令日時 令和 6 年 9 月 2 日（月）11時 3 解除日時 令和 6 年 9 月 4 日（水）11時（48時間） 4 発令区域 中標津保健所管内全域 5 発令基準 ① 【警報発令基準について】 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、湿度が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、湿度が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		
参 考	○ 気象状況（本日 9 時現在） 気温 22.5℃ 湿度 78% 9 / 2（月） 予想最高気温28℃以上 ○ 食中毒警報発令時に注意すべき点は別紙のとおりです。 ○ 「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（https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/hat/113821.html#7/43.517/142.614）において確認できます。		

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 同時レク	(場所)

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 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。