

報道機関への資料配布日時 令和2年8月24日（月）10時00分

<p>タイトル</p>	<p>食中毒警報（第11号）の発令について</p>										
<p>内 容 (目的・趣旨)</p>	<p>管内の本日の予想最高気温が28℃以上であるため倶知安保健所は、食中毒警報（第11号）を発令しました。 (資料：警報発令基準①に該当)</p> <p>発令日時 令和2年（2020年）8月24日（月）午前10時00分</p> <p>発令解除日時 令和2年（2020年）8月26日（水）午前10時00分 (48時間)</p> <p>発令区域 倶知安保健所管内全域：15町村 (倶知安町、京極町、喜茂別町、留寿都村、真狩村、ニセコ町、蘭越町、黒松内町、寿都町、島牧村、余市町、仁木町、赤井川村、古平町、積丹町)</p>										
<p>参考</p>	<p>別添資料（1枚）</p>										
<p>報道解禁</p>	<p>■なし □あり</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="577 1384 975 1435">テレビ・ラジオ・インターネット</td> <td data-bbox="975 1384 1134 1435">月</td> <td data-bbox="1134 1384 1294 1435">日（ ）</td> <td data-bbox="1294 1384 1449 1435">時以降</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1435 975 1485">新聞</td> <td data-bbox="975 1435 1134 1485">月</td> <td data-bbox="1134 1435 1294 1485">日（ ）</td> <td data-bbox="1294 1435 1449 1485">刊以降</td> </tr> </table>	テレビ・ラジオ・インターネット	月	日（ ）	時以降	新聞	月	日（ ）	刊以降	
テレビ・ラジオ・インターネット	月	日（ ）	時以降								
新聞	月	日（ ）	刊以降								
<p>報道（取材）に 当たってのお願い</p>											
<p>道政記者クラブ との同時発表</p>	<p>■なし □あり</p>										
<p>所管課・係</p>	<p>後志総合振興局保健環境部保健行政室 生活衛生課 担当 食品保健係長 伊藤彩華</p> <p>〒044-8588 虻田郡倶知安町北1条東2丁目 TEL：0136-23-1961 FAX：0136-22-5875</p>										

## <資料>

### ○ 警報発令基準

- ① 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 その他警報発令者が特に必要と認める場合

- 食中毒警報は、食中毒の発生しやすい気象状況になったときなどに、一般家庭や食品関係業者等に対して、食品衛生に関する十分な注意を呼びかけるものです。

### 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

夏場は食中毒の季節です。「清潔、冷却・迅速、加熱・殺菌」の予防三原則を家庭でも徹底しましょう。

#### ポイント1（食品の購入）

- ・消費期限などを確認し、新鮮なものを購入しましょう。
- ・生鮮食品など冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は、最後に買い、寄り道せず持ち帰りましょう。
- ・お刺身用の魚介類を買うときは、「生食用（お刺身用、そのまま召し上がれますなど）」と表示されているものを選びましょう。

#### ポイント2（家庭での保存）

- ・冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎには注意しましょう。また、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下が目安です。
- ・肉や魚などは、ビニール袋などに入れて他の食品に肉汁が付かないようにしましょう。

#### ポイント3（下準備）

- ・生肉や魚の下処理に使った包丁やまな板は一度洗って、さらに熱湯をかけてから次の調理をしましょう。包丁やまな板は、肉用や魚用などと使い分けるとさらに安全です。
- ・冷凍品を室温で解凍するのはやめ、冷蔵庫や電子レンジで行いましょう。
- ・生の肉や魚、卵を扱った後は、すぐに手を洗いましょう。

#### ポイント4（調理）

- ・加熱して調理する食品は、十分に加熱しましょう。
- ・料理を途中で中断するときは室温に放置せず、冷蔵庫に入れましょう。

#### ポイント5（食事）

- ・食事の前には、必ず手を洗いましょう。
- ・調理前の食品や調理後の食品の室温放置は避けましょう。

#### ポイント6（残った食品）

- ・残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- ・残ったシチューやカレーなどを温め直すときは、十分に加熱しましょう。
- ・ちょっとでも怪しいと思ったら食べずに捨てましょう。