

地域政策課長 様

保健環境部保健行政室生活衛生課長

報道機関への情報提供の依頼について

このことについて、次のとおり関係報道機関への情報提供を願います。

記

1 タイトル

食中毒警報（第4号）について

2 提供機関

全機関

一部機関（←本庁同時リリースの場合こちらにチェックをつけてください。）

3 リリース希望・指定日

希望 指定

令和6年（2024年）7月24日（水） 14時00分

4 幹部との調整状況（※管理職に対するレクチャー等の実施状況を示すこと。）

局長 副局長（地域創生部・保健環境部・産業振興部担当） 副局長（建設管理部担当）

地域創生部長 保健環境部長 くらし・子育て担当部長 産業振興部長

地域産業担当部長 保健行政室長

担当課長等（生活衛生課長）

5 ホームページでの公表

（1） ホームページに掲載しない資料

無

有（資料名： ）

（2） 行政処分事案等に係る掲載期限

無

有（令和 年（ 年） 月 日～令和 年（ 年） 月 日）

（3） ホームページ掲載に当たっての資料の修正

無

有 ※修正後の資料を添付すること。

〔原則全ての資料を公表しますが、公表が適当でない資料がある場合は、有にチェックをつけてください。〕

※該当する口にチェックを付すこと。

※俱知安保健所及び保健福祉部健康安全局食品衛生課にてホームページ掲載を行っています。

食品保健係
担当者 加藤
内線：3714

<資料>

○ 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

- 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。