

釧路総合振興局記者クラブ配付資料

報道発表資料の配付日時 令和3年（2021年）7月19日（月）10:00

| | | | |
|----------------------------|---|------|--|
| 発表項目 | 食中毒警報の発令について（第2号） | | |
| 記者レクチャー のお知らせ | (実施日時) 月 日 () 時 分 | 発表者 | |
| | | 発表場所 | |
| 概要 | <p>本日7月19日（月）から、釧路保健所管内各地の予想最高気温が高く（一部で28℃を超えている）、食中毒が発生しやすい状況が予想されるため、本日から食中毒警報を発令し、食中毒の未然防止を啓発する。詳細は別添のとおりです。</p> | | |
| 参考 ※発表のポイントやねらい、経緯等 | | | |
| 報道(取材)に当たってのお願い | 食中毒予防について住民への周知等をお願いいたします。 | | |
| 他のクラブとの関係 | 同時配付 | (場所) | |
| 担当 (連絡先) | 北海道釧路総合振興局保健環境部保健行政室（北海道釧路保健所） 生活衛生課長 tel: 0154-65-5829 | | |

食中毒警報の発令について(第2号)

北海道釧路総合振興局保健環境部保健行政室
(北海道釧路保健所)
令和3年(2021年)7月19日10:00
電話 0154-65-5829

このことについて、食中毒警報発令要領に基づき、次のとおり発令しましたので、お知らせします。

記

1 発令番号及び発令日時

第2号 令和3年(2021年)7月19日(月) 10時00分

2 発令解除日時

令和3年(2021年)7月21日(水) 10時00分(48時間)

3 発令区域及び発令基準

| 発令区域 | 発令基準 | 備考 |
|-----------|------|----|
| 釧路保健所管内全域 | ① | |

※食中毒警報発令基準

- 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 その他警報発令者が特に必要と認める場合

食中毒警報発令中の注意事項

- ・ 食品は、冷蔵庫に入れるなど低温で保存する。
- ・ 魚介類等の生鮮食品は、出来るだけ早く調理し、早めに食べる。
- ・ 食品は、よく火を通して食べる。
- ・ ふきん、まな板等調理器具の洗浄、殺菌を励行する。

食中毒予防の三原則を守りましょう！

○つけない

- 食品を取り扱うときは手洗い、消毒を確実に。
- 食品、調理器具は清潔に保管しましょう。

○ふやさない

- 調理した食品は素早く提供を。
- 冷蔵庫にはものを詰めすぎないようにし、庫内温度は5℃以下に。

○やっつける

- 食品の中心部まで十分火を通しましょう。調理器具十分殺菌しましょう。

食中毒警報発令中の食品衛生の心得

食中毒予防の3原則

食中毒の原因菌をつけない（清潔）

食中毒の原因菌をふやさない（迅速または冷却）

食中毒の原因菌をやっつけろ（加熱）

1 家庭における食品衛生注意事項

- (1) 調理前、食事前、用便後はよく手をあらいましょう。
- (2) 台所は整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- (3) まな板、ふきん等の調理器具は、定期的に消毒し、乾燥しておきましょう。
- (4) 魚介類等は、水でよく洗って調理しましょう。
- (5) 生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
- (6) 調理したものは、すぐに食べましょう。
- (7) 食べる前には、よく火を通しましょう。
- (8) 食品は、10℃以下で保存しましょう。
- (9) 冷蔵庫の清掃は定期的を実施しましょう。
- (10) 冷蔵庫に食品をいれすぎないようにしましょう。

2 食品営業施設における食品衛生自主点検事項

- (1) 施設は清潔で、ハエ、ゴキブリ等がいませんか？
- (2) 窓や出入り口は解放していませんか？
- (3) 手洗い設備には、消毒液があり、手指の消毒が充分されていますか？
- (4) トイレは清潔にしていますか？