

8月7日（水）の発表

報道発表資料の配付日時 8月7日（水）午前10時00分

発表項目 （行事名）	食中毒警報の発令について		
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>本日、宗谷総合振興局保健環境部（稚内保健所）は今年度第8号（追加）となる食中毒警報を発令した。</p> <p>1 発令日時 令和元年(2019年)8月7日(水)午前10時 2 発令解除日時 令和元年(2019年)8月8日(木)午前10時 3 発令区域 管内全域 （利尻支所管内を追加） 4 発令基準 (2) 5 その他 令和元年(2019年)8月6日付け第8号の 発令区域に利尻支所管内を追加するもの</p> <p>【発令基準について】 次の項目のいずれかに該当する場合に、警報を発令 (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) その他警報発令者が特に必要と認める場合</p>		
参考	食中毒警報発令中の食品衛生の心得		
報道(取材) に当たって のお願い			
他のクラブ との関係	同時配付	
	同時レク	
担当 （連絡先）	宗谷総合振興局保健環境部 保健行政室（稚内保健所） 生活衛生課 食品保健係長 藤井益敦 電話 0162-33-2545（内線3714）		

食中毒警報発令中の食品衛生の心得

1 家庭における食品衛生の心得

- (1) 調理前、食事前、用便後には、良く手を洗いましょう。
- (2) 台所は整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。
- (3) 包丁・まな板・ふきんなどの調理器具は、十分に洗浄し、殺菌・乾燥しておきましょう。
- (4) 冷蔵庫内の清掃は、定期的に行いましょう。
- (5) ハエ・ゴキブリなどの衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- (6) 魚介類などは、真水で洗ってから調理しましょう。
- (7) 食品の生食はできるだけ控え、なるべく火を通しましょう。
- (8) 生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
- (9) 食品は、内部までしっかり加熱しましょう。
- (10) 調理した食品は、早く食べましょう。
- (11) 食品は低温（10℃以下）で正しく保管しましょう。
- (12) 食べる前には、再度加熱しましょう。

2 食品関係営業者及び集団給食施設における食品衛生の心得

- (1) 食中毒予防の3原則を厳守しましょう。

ア 細菌をつけない（清潔・洗浄）

作業前、作業の変わり目、用便後には、手指を石けん等でよく洗い、消毒液等で殺菌し、常に清潔を保持しましょう。

イ 細菌を増やさない（迅速・冷却）

食品を室温で放置することなく、できるだけ早く調理しましょう。
食品を保存する場合は、低温（10℃以下）または冷凍で保存しましょう。

ウ 細菌をやっつける（加熱・殺菌）

加熱が可能な食品は、できるだけ生食を避け、加熱調理しましょう。

- (2) 調理等の作業量は、作業能力を十分に考え、能力オーバーにならないようにしましょう。
- (3) 検食の保存が必要な営業者は、食事の提供毎に、-20℃以下で2週間以上冷凍保存しましょう。