

6/1(月)の発表



報道発表資料の配付日時 6月1日(月) 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 1 号となる食中毒警報を発令した。</p> <p>1 発令日時 令和8年(2026年) 6月 1日 午前10時 2 発令解除日時 令和8年(2026年) 6月 3日 午前10時 3 発令区域及び発令基準</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>発令区域</td> <td>発令基準</td> </tr> <tr> <td>宗谷南部</td> <td>1</td> </tr> </table> <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>			発令区域	発令基準	宗谷南部	1
発令区域	発令基準						
宗谷南部	1						
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	同時配布 同時レク		(場所)

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) 生活衛生課長 本多 倫尚 TEL 0162-33-3705(内線 3700) 担当者 食品保健係 TEL 0162-33-2545(内線 3715)		
-------------	--	--	--

関 係 各 位

北海道宗谷総合振興局保健環境部長
(北海道稚内保健所長)

食中毒警報の発令について
このことについて、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 1 号 令和 8 年 (2026年) 6 月 1 日 10 時 00 分

2 発令解除日時

令和 8 年 (2026年) 6 月 3 日 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	摘要
宗谷南部 (浜頓別支所管内)	①	浜頓別町、中頓別町、枝幸町

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

4 参考資料

「食中毒警報発令中の食品衛生の心得」

保健行政室生活衛生課食品保健係
TEL:0162-33-2545
FAX:0162-32-2253

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、定期的な駆除しましょう。
- (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。