

# 8月23日（火）の発表

はじめよう、つづけよう。

「**新北海道スタイル**」

～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 新北海道スタイル



報道発表資料の配付日時 8月23日（火）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		
記者リチャー 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3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4年（2022年）8月23日（火）午前10時</p> <p>2 発令解除日時 令和4年（2022年）8月25日（木）午前10時</p> <p>3 発令区域 稚内保健所本所管内：稚内市、猿払村、 豊富町、幌延町</p> <p>4 発令基準 （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</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</p> <p>(1) 日最高気温28℃以上が予想される場合</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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） 生活衛生課長 木下 忍 電話 0162-33-3705（内線3700） 食品保健係 電話 0162-33-2545（内線3714）		

宗保生第434号  
令和4年(2022年)8月23日

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3号(追加) 令和4年(2022年)8月23日 10時00分

2 発令解除日時

令和4年(2022年)8月25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
宗谷北部(稚内保健所本所管内)	②	稚内市、猿払村、豊富町、幌延町

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。