7／21（火）の発表

報道発表資料の配付日時　７月２１日(火)１０時００分

発表項目（行事名）	食中毒警報の発令について （第　２　号）　【苫小牧保健所管轄分】
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

次のとおり食中毒警報を発令したので、お知らせします。

記

1 発令番号及び発令日時

第 ２ 号 令和 ８ 年 （２０２６年） ７ 月 ２１ 日 午前 １０ 時 ００ 分

2 発令解除日時

令和 ８ 年 （２０２６年） ７ 月 ２４ 日 午前 １０ 時 ００ 分 （ 72 時間）

3 発令区域及び発令基準

発　令　区　域	発令基準	摘　要
苫小牧保健所管内一円 （苫小牧市、白老町、厚真町、安平町、むかわ町）	①	むかわ町、安平町、厚真町において最高気温２８℃以上が予想されるため。

警報発令基準：

① 最高気温が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（保健所長）が特に必要と認める場合

4 気象状況（気象台公表の苫小牧市の数値を参照しています。）

	気温（℃）		午前９時の		予想最高気温(℃)	備　考
	平均	最低	気温（℃）	湿度（%）		
本　日					27	
前　日	21.4	17.6				
前々日	18.4	17.6				

5 注意事項：別紙のとおり

参　　考

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　(場所)

担　当（連絡先）	北海道胆振総合振興局保健環境部苫小牧地域保健室（北海道苫小牧保健所）生活衛生課長　児玉 ＴＥＬ　０１４４－７７－９９４２

別紙

食中毒予防の3原則をまもり
食中毒を予防しましょう

気温や湿度が上がると、細菌が繁殖しやすくなり、食中毒が起こりやすくなります。

食中毒予防の3原則をまもり、食品の取扱いに注意して、食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の3原則

①つけない

・調理前、トイレ後、食事前などは、必ず手を洗いましょう。

・食材、まな板などは、よく洗いましょう。

・台所や冷蔵庫の中は整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。

・焼肉などをするときは、焼く箸と食べる箸を分けましょう。

②ふやさない

・肉や魚、惣菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。

・調理して冷蔵保管したものでも、冷蔵庫を過信せず、早めに食べましょう。

③やっつける

・調理するときは、中心部まで十分に加熱しましょう。

・調理に使用した器具類は、十分に洗浄し、適切に消毒しましょう。

北海道苫小牧保健所
（北海道胆振総合振興局保健環境部苫小牧地域保健室）
生活衛生課 食品保健係　電話:0144-77-9936