

# 食中毒予防の3原則をまもり 食中毒を予防しましょう

## 食中毒予防の3原則

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。

### 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には、焼く箸と食べる箸を分けましょう。

### ②ふやさない

- ・肉や魚、総菜などは、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

- ・調理するときには、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

発表項目 (行事名)	食中毒警報の発令について(第3号) 北海道苫小牧保健所生活衛生課							
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。発令時における住民の食品衛生に関する注意喚起等に御協力をお願いします。 記							
	1 発令番号及び発令日時 第3号 令和5年(2023年)8月1日 午前10時00分							
	2 発令解除日時 令和5年(2023年)8月8日 午前10時00分(168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、厚真町、安平町において 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								
		気温(℃)		午前9時の		予想最高 気温(℃)	備考	
		平均	最低	気温(℃)	湿度(%)			
本日					24.6	79	28	
前日	24.5	20.8			-			
前々日	24.8	23.7			-			
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)	胆振総合振興局保健環境部苫小牧地域保健室(苫小牧保健所)生活衛生課(担当者：橋本) TEL 0144-77-9936					
-------------	---	--	--	--	--	--