

## 函館市 食中毒警報の発令について（第4号）

本日、以下のとおり食中毒警報を発令したので、お知らせいたします。  
つきましては、函館市内の関係者および住民等への周知について、  
ご協力よろしくお願いいたします。

- 1 発令番号および発令日時** 第4号 7月24日（月） 10時
- 2 発令解除日時** 7月31日（月） 10時（168時間）
- 3 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) その他保健所長が特に必要と認める場合
- 4 発令区域** 函館市内全域
- 5 予想最高気温** 30℃【7/24(月)】、28℃【7/25(火)】、  
30℃【7/26(水)】、30℃【7/27(木)】、  
30℃【7/28(金)】、30℃【7/29(土)】、  
30℃【7/30(日)】
- 6 気象状況** 7月24日（月） 9時の気温 26.8℃ 湿度 77%
- 7 警報発令回数および延べ日数（今回含む）** 回数：4回 延べ日数：16日

－発令中の注意事項－

- (1) 調理前、食事前、トイレの後はよく手を洗いましょう。
- (2) 生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
- (3) 調理したものやテイクアウトした食品は、早く食べましょう。
- (4) 食品には十分に火を通しましょう。
- (5) 生鮮食品を扱った調理器具は、よく洗浄し乾燥させましょう。
- (6) 食品は常温保存を避け、冷蔵庫内に保存しましょう。
- (7) 冷蔵庫内は定期的に清掃しましょう。

お問い合わせ先 市立函館保健所 生活衛生課 食品衛生担当  
電話 0138-32-1523 FAX 0138-32-1526  
Eメール hc-syokuhin@city.hakodate.hokkaido.jp

