令和8年（2026年）　7　月　21　日

関　係　各　位

北　海　道　名　寄　保　健　所　長
（北海道上川総合振興局保健環境部名寄地域保健室長）

食中毒警報の発令について

下記のとおり、食中毒警報を発令しましたのでお知らせします。
つきましては、食中毒の発生を未然に防止するため、周知方よろしくお願いします。

記

1　発令番号、発令日時及び解除日時

第　8　号　令和8年（2026年）　7　月　21　日　10　時　00　分から
令和8年（2026年）　7　月　24　日　10　時　00　分まで（　72　時間）

2　発令基準（該当項目に〇）

（ 〇 ）　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その他保健所長が特に必要と認める場合

3　発令区域

名寄保健所管内全域
（名寄市、士別市、和寒町、剣淵町、下川町、美深町、中川町、音威子府村）

4　気象条件

	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			24.9	85	30.0	
前日	23.5	19.8				
前々日	22.7	20.4				

5　警報発令中の注意事項

（1）　調理前や盛り付けをする際、食事前、用便のあとなどは、十分に手を洗い、消毒しましょう。
（2）　生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
（3）　調理は迅速に行い、調理後は速やかに提供しましょう。調理した食品は速やかに食べましょう。
（4）　加熱調理する食品は、中心まで十分に加熱しましょう。
（5）　食品は、低温（10℃以下）で正しく保管しましょう。
（6）　ふきん、まな板などの調理器具は、よく洗って乾燥させましょう。
（7）　調理場は、整理・整頓・清掃し、常に清潔にしておきましょう。
（8）　冷蔵庫内の整理・整頓・清掃を定期的に実施しましょう。
（9）　ハエ、ゴギブリなどの衛生害虫の侵入及び発生防止に努めましょう。

【連絡先】
生活衛生課食品保健係
TEL：01654－3－3121
FAX：01654－3－3224

令和8年（2026年）　7月21日

関係各位

北 海 道 富 良 野 保 健 所 長
（北海道上川総合振興局保健環境部富良野地域保健室長）

食中毒警報の発令について

下記のとおり、食中毒警報を発令しましたのでお知らせします。
つきましては、食中毒の発生を未然に防止するため、周知方よろしくお願いします。

記

1　発令番号、発令日時及び解除日時

第　7　号　令和8年（2026年）　7　月　21　日　10　時　00　分から
　　令和8年（2026年）　7　月　27　日　10　時　00　分まで（　144　時間）

2　発令基準（該当項目に〇）

（ 〇 ）　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その他保健所長が特に必要と認める場合

3　発令区域

富良野保健所管内全域
（富良野市、上富良野町、中富良野町、南富良野町、占冠村）

4　気象条件

	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			22.5	88	32	
前日	23.3	20.1				
前々日	21.1	19.6				

5　警報発令中の注意事項

（1）　調理前や盛り付けをする際、食事前、用便のあとなどは、十分に手を洗い、消毒しましょう。
（2）　生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
（3）　調理は迅速に行い、調理後は速やかに提供しましょう。調理した食品は速やかに食べましょう。
（4）　加熱調理する食品は、中心まで十分に加熱しましょう。
（5）　食品は、低温（10℃以下）で正しく保管しましょう。
（6）　ふきん、まな板などの調理器具は、よく洗って乾燥させましょう。
（7）　調理場は、整理・整頓・清掃し、常に清潔にしておきましょう。
（8）　冷蔵庫内の整理・整頓・清掃を定期的に実施しましょう。
（9）　ハエ、ゴギブリなどの衛生害虫の侵入及び発生防止に努めましょう。

【連絡先】
生活衛生課主査（食品保健）
TEL：0167－23－3161
FAX：0167－23－3163