令和8年（2026年）　7　月　28　日

関　係　各　位

北　海　道　上　川　保　健　所　長
（北海道上川総合振興局保健環境部長）

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　9　号　令和8年（2026年）　7　月　28　日　10　時　00　分から
　　令和8年（2026年）　7　月　30　日　10　時　00　分まで（　48　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

上川保健所管内全域
（鷹栖町、東神楽町、当麻町、比布町、愛別町、上川町、東川町、美瑛町、幌加内町）

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			22.7	64.0	28	
前日	21.6	17.0				
前々日	20.3	15.8				

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担当
TEL：0166－46－5995
（ダイヤルイン）

令和8年（2026年）　7　月　28　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　9　号　令和8年（2026年）　7　月　28　日　10　時　00　分から
令和8年（2026年）　7　月　30　日　10　時　00　分まで（　48　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			22.0	72	28.0	
前日	19.4	13.5				
前々日	18.4	13.7				

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