

2004.8.9

≡どこでも食品衛生掲示板≡

## 食中毒注意報を発令しました (8月9日～8月11日)

食中毒菌が非常に増えやすい、高温・多湿の気象条件が続いています。県民の皆さんは次のポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

### 【調理をするときのポイント】

調理の前に手を洗いましょう。

加熱調理は、中心部まで火がとおるよう十分に行いましょう。中心部の温度が75℃ 1分以上が目安です。

調理後、すぐに食べない場合は冷蔵庫へ保管しましょう。

まな板、包丁、ふきんなど、直接食品に触れる調理器具などは、使用の都度きれいに洗い、熱湯や塩素系の漂白剤で消毒しましょう。

### 【気象条件】

最高気温平均 : 32.4、最低気温平均 : 20.4、平均湿度 : 77%、  
本日予想最高気温 : 31.3 ( : 長野・松本・諏訪・飯田の4観測地点の前2日間の平均 )

食中毒注意報について、もっと詳しいことは、長野県ホームページ  
( <http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/chuiho.htm> ) を御覧ください。

### 内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課  
( 電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp )
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口