

2013. 8. 22

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました
(第4回：8月22日から8月24日の3日間)

現在、気温・湿度とも高い気象条件が続いており、食中毒の原因になる細菌が非常に増えやすくなっています。

県民の皆様は、以下のことに注意して、食中毒を防止しましょう。

【家庭でできる食中毒防止対策～買い物の際に気を付けたいこと～】

- 購入する時は・・・
肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- 買い物袋へ入れるときは・・・
購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 買い物の順番は・・・
冷蔵・冷凍が必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。
やむを得ずすぐに帰宅できないときは、保冷剤や保冷バッグ等を活用しましょう。
- 帰宅後は・・・
表示のある食品については、表示をよく確認し、冷蔵・冷凍が必要な食品は帰宅後すぐに冷蔵庫等に入れ、室温に放置しないようにしましょう。

(参考 県内の気象状況)

項目	最高気温 ※1	最低気温 ※1	湿度 ※1	本日の 予想最高気温※2
測定値	30.8℃	22.9℃	73.8%	33.3℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70.0%以上	30.0℃以上

※1 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における前2日間の平均値

※2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における本日の平均値

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口