

2016. 8. 4

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第4回：8月4日から8月6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～期限表示について～】

○ 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。

○ 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。

○ 賞味期限と消費期限の違いは…

賞味期限

おいしく食べることができる期限。
期限を過ぎてもすぐに食べられないということではない。

消費期限

安全に食べることができる期限。
品質の劣化が早い食品で、期限を過ぎたら食べない方がよい。

- いずれも包装が未開封で保存条件を守ることが前提です。
- 開封後は保管温度に注意し、期限に関係なく早めに消費しましょう。

(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	30.2℃	20.7℃	81.0%	31.3℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70%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