

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第4回：8月5日から8月7日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月5日から8月7日までの3日間、全県に発令しました。

現在、気温・湿度ともに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、以下のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。

【家庭でできる食中毒予防対策 ～食事の際の注意点～】

◎ 食事

- 食卓に付く前に手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましょう。
めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しないようにしましょう。

◎ 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
- 残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように、浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。
めやすは75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- 時間が経ち過ぎた食品は、思い切って捨てましょう。

(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	34.2℃	23.7℃	76.4%	35.5℃
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