

「夏期食中毒注意報」

(第5回：8月23日から8月25日までの3日間)

～冷蔵庫は正しく使いましょう～

本日、夏期食中毒注意報を、8月23日から8月25日までの3日間、全県に発出しました。

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。

【冷蔵庫は正しく使いましょう】

- ◎ 冷蔵庫に物を詰めすぎない。
 - 冷蔵庫は冷気を循環させることで庫内を低温に保ちます。
 - 物を詰めすぎると、冷気の吹き出し口をふさいでしまい、うまく冷えないことがあります。
- ◎ 食材によって置き場所を変える。
 - サラダなどそのまま食べる食品を冷蔵庫で保管する時には、ラップを掛けて、生肉・生魚とは接触しないように離して保管しましょう。
- ◎ 冷蔵庫の開閉は必要最小限に。
 - 冷蔵庫は扉を開けると庫内温度が上昇してしまいます。
- ◎ 冷蔵庫を過信しない。
 - 冷蔵庫内は無菌状態ではありません。
 - 長期間の保存は避け、できるだけ早めに食べるようにしましょう。

(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 | 31.3℃ | 21.5℃ | 80.6% | 31.3℃ |
| 発出基準値 | 30.0℃以上 | 20.0℃以上 | 75%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