

## 「夏期食中毒注意報」

(第1回：7月11日から7月13日までの3日間)

お肉はよく焼いて食べましょう

本日、夏期食中毒注意報を、7月11日から7月13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。

### 【お肉はよく焼いて食べましょう】

#### ■お肉は十分加熱してから食べましょう。

生の食肉には腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラなど、様々な病原体が付着していることがあります。生肉を中心部まで十分加熱せずに食べると、嘔吐や下痢を発症し、重症化することがあります。

#### ■「新鮮だから安全」ではありません！

少量の菌でも食中毒の原因になることがあるため、新鮮なお肉であっても、十分加熱せずに食べると、食中毒になることがあります。

#### ■その他の注意点

◆生肉を触った後は、手を洗いましょう。

◆箸の使い分けをしましょう。

生肉を取り扱う時は専用のトングや箸を使い、食べるときに使う箸と使い分けましょう。

◆肉汁（ドリップ）等の付着に注意しましょう。

生肉は肉汁（ドリップ）等が他の食材に付着しないようにビニール袋に入れる等して保管しましょう。食材を切る順番も、サラダ等の野菜を切ってから生肉を切る等の工夫をしましょう。

#### (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	30.7℃	21.8℃	80.1%	33.0℃
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