

「夏期食中毒注意報」

(第2回：8月21日から8月23日までの3日間)

～調理をする際の注意点～

本日、夏期食中毒注意報を、8月21日から8月23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。

【調理をする際の注意点】

●手はこまめに洗いましょう

調理の前だけでなく、生の肉・魚・卵を扱った後、途中でペット等動物に触ったり、トイレに行ったり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。

●生の肉や魚からの汚染に注意しましょう

生の肉・魚の汁が果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。生の肉や魚を切った包丁やまな板は、洗ってから熱湯をかけた後に使うことが大切です。

●しっかり加熱しましょう。

加熱調理をする場合は十分加熱しましょう。特に、ハンバーグや調味液に漬け込んだ肉は、肉の中心部まで食中毒菌に汚染されていることがありますので、注意が必要です。めやすは中心部の温度が75℃で1分間以上です。

●器具は洗って消毒しましょう。

包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗いましょう。熱湯をかけたり、台所用漂白剤に一晩つけ込むと消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお効果的です。

(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	34.6℃	22.4℃	78.6%	34.5℃
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