

2007.8.6

≡どこでも食品衛生掲示板≡

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第1回：8月6日～8月8日までの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増えやすくなっています。県民の皆さんは次の3つのポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

【食中毒防止の3つのポイント】

細菌をつけない

- ・トイレの後や調理の前には、必ず石けんで手を洗いましょう。
- ・肉や魚を切ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯や塩素系の漂白剤で消毒してから使いましょう。

細菌をふやさない

- ・購入した食材は、早めに冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。

細菌をやっつける

- ・加熱調理するときは、中まで十分に火を通しましょう。

【気象条件】(8月6日現在)

最高気温平均：31.3、最低気温平均：21.8、平均湿度：72.1%、
本日4地点の予想最高気温：33.5 (：長野・松本・諏訪・飯田の4観測地点の4日、5日の平均)

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口