

2007.8.9

## ≡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2回：8月9日～8月11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「細菌をつけない・ふやさない・やっつける」などの対策により、食中毒を防ぎましょう！

### 【腸管出血性大腸菌による食中毒、感染症の防止対策】

石けんで手を洗いましょう。トイレの後、調理の前、生肉に触った後、オムツ交換後などに洗います。薬用石けんを使うとより効果的です。

肉や魚を切ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯や塩素剤で消毒してから使いましょう。

加熱調理する食品は、中心部まで火が通るように、十分に加熱しましょう。特に牛肉、レバーなどの食肉類は十分に加熱しましょう。

井戸水など水道水以外の水を飲用・調理に使用する際は、定期的に水質検査を受け、残留塩素濃度(0.1ppm以上)を測定し、飲用に適していることを確認しましょう。

もし、下痢や腹痛の症状が出たら、早めに医療機関を受診しましょう。

現在、腸管出血性大腸菌による食中毒及び感染症が、全国的に増えていますので、注意してください。

参考：腸管出血性大腸菌に関するQ&A

<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/070808choukan.pdf>

### 【気象条件】

本日(8月9日)の予想最高気温：32.5

(長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点の平均値)

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