

2008.7.16

# ＝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：7月16日から7月18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非常に増えやすくなっています。

県民の皆様は、以下の3つのポイントに注意して、食中毒を防止しましょう。

## 【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などには、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

### (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	31.6	20.5	71.8%	30.5
発令基準値	30.0 以上	20.0 以上	70%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