

2010.8.27

## ＝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5回：8月27日から8月29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、「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。

### 【調理を下準備するときのポイント】

台所は清潔ですか？

整理整頓できていますか？もう一度確認しましょう。

手を洗いましょう。

トイレの後や肉・卵・魚にさわった後は必ず手を洗いましょう。

食品の解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジを利用して行い、使う分だけを解凍しましょう。

食品を室温に長時間放置しておくのはやめましょう。

### (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	33.2	21.9	72.2%	33.0
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