

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました

(第4回：8月2日から8月4日の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、以下のことに注意して、食中毒を防止しましょう。

【家庭でできる食中毒防止対策～調理時の注意点～】

○ 調理の前の下準備

- ゴミや不要なものは片付けておきましょう。
- 清潔なまな板、包丁、ふきん等を用意しましょう。
- 調理前や肉・魚を触った後は、手を石けんで十分洗いましょう。

○ 調理

- 肉や魚は生で食べる物から離しましょう。
- 包丁やまな板は、洗って消毒しましょう。
- 加熱調理をする場合は十分加熱しましょう。
(めやすは中心部分の温度が 75℃で 1 分間以上)

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント(リーフレット)

以下の厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>



(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	30.7℃	21.7℃	79.3%	31.3℃
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