

《「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第5回：8月8日から8月10日までの3日間)》

現在、気温・湿度ともに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、以下のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。

●家庭でできる食中毒予防対策～HACCPに基づく6つのポイント～

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) とは、国際標準として認められている食品衛生管理の手法です。最終製品のぬき取り検査によって安全性を保証しようとするのではなく、製造における重要な工程を管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとするものです。

例えばO157やサルモネラによる食中毒などの健康被害を防ぐため、調理の手順を明らかにし、特に注意を払うべきポイント(=「重要管理点」(CCP))を重点的に管理します。

家庭では、次の「6つのポイント」に注意して管理しましょう。

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】家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

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

【動画】家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント ⇒

<https://www.youtube.com/watch?v=Tl03jn2ElbU>



(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	35.4℃	23.3℃	71.6%	35.0℃
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