

《「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第6回：8月13日から8月15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。

●バーベキュー・焼肉を安全に楽しむために

○ 野外で調理するときは食材の温度管理に注意しましょう。

肉や、調理済み食品を野外へ持ち出すときは、保冷剤やクーラーボックスを使い、常温保管はさげましょう。

また、肉や魚介類はビニール袋に入れるなどして肉汁（ドリップ）等が他の食材に付着しないようにしましょう。

※生の肉には腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラなど様々な病原体が付着していることがあります。

○ はしの使い分けをしましょう。

生肉を扱うときは専用のトングやはしを使い、食べるときに使うはしときちんと使い分けましょう。

○ 十分加熱してから食べましょう。

肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。焼け具合を確認するため、できるだけ明るいところで調理しましょう。

また、肉に接触した野菜類の加熱も十分行いましょう。

※子どもや高齢者など食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食中毒にかかりやすく、また、重症化することがあるのでお肉の生食を控えてください。

(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	34.2℃	23.9℃	70.8%	32.8℃
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