

2004.7.27

≡どこでも食品衛生掲示板≡

食中毒注意報を発令しました (7月27日～7月29日)

食中毒菌が非常に増えやすい、高温・多湿の気象条件が続いています。県民の皆さんは次のポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

【調理の下準備を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、肉・卵・魚にさわった後は必ず洗い
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、使う分だけ解凍しましょう。

【気象条件】

最高気温平均 : 30.5、最低気温平均 : 20.5、平均湿度 : 75%、
本日予想最高気温 : 32.3 (:長野・松本・諏訪・飯田の4観測地点の前2日間の平均)

食中毒注意報について、もっと詳しいことは、長野県ホームページ
(<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/chuiho.htm>) を御覧ください。

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環境課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口