

2014. 8. 20

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第2回：8月20日から8月22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、食中毒の原因と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「食中毒防止の3つのポイント」や「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」を参考にし、食中毒を防止しましょう。

【家庭でできる食中毒防止対策】

～冷蔵庫は正しく使いましょう～

- 冷蔵庫に物を詰めすぎない。
収納量は7割程度を目安にしましょう。
- 食材によって置き場所を変える。
サラダなどそのまま食べる食品にはラップ掛けをして、生肉・生魚とは離して保管するようにしましょう。
- 冷蔵庫の開閉は必要最小限に。
- 冷蔵庫を過信しない。
長期間の保存は避け、できるだけ早めに食べきるようにしましょう。

(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	32.5℃	21.5℃	72.4%	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