

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第5回：8月13日から8月15日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月13日から8月15日までの3日間、全県に発令しました。

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、以下の「6つのポイント」に注意して管理しましょう。

ポイント	主な管理方法
1 食品の購入	<ul style="list-style-type: none"> 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。 表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
2 保存	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
3 下準備	<ul style="list-style-type: none"> 手を洗いましょう。 生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。
4 料理	<ul style="list-style-type: none"> 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう (めやすは、中心部の温度が75度で1分間以上加熱することです)。
5 食事	<ul style="list-style-type: none"> 食卓に付く前に手を洗いましょう。 調理後の食品は、室温に長く放置しないようにしましょう。
6 残った食品	<ul style="list-style-type: none"> 残った食品は早く冷えるように容器に小分けして保存しましょう。 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。

(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	31.8 °C	22.8 °C	76.1 %	31.0 °C
発令基準値	30.0°C以上	20.0°C以上	70%以上	30.0°C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