

2006. 8. 18

≡どこでも食品衛生掲示板≡

**「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました
(第2回：8月18日～8月20日までの3日間)**

現在、気温・湿度とも高い気象条件が続いており、食中毒の原因になる細菌が増えやすくなっています。県民の皆さんは次のポイントなどに注意して、食中毒を防ぎましょう！

【買い物をするときのポイント】

- ★生鮮食品は、鮮度のよいものを購入しましょう
- ★賞味期限などの表示をチェックしましょう
- ★肉や魚の汁がもれて、ほかの食品につかないよう、ビニール袋などに入れて持ち帰りましょう
- ★生鮮食品は買い物の最後に購入し、寄り道せずに持ち帰り、帰宅後はすぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れましょう

【気象条件】

最高気温平均※：34℃、最低気温平均※：23℃、平均湿度※：70%、
本日予想最高気温：34℃（※：長野・松本・諏訪・飯田の4観測地点の前2日間の平均）

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食の安全・生活衛生チーム
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口