

2006. 8. 23

≡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3回：8月23日～8月25日までの3日間)**

現在、気温・湿度とも高い気象状況が続いており、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！

【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。特にトイレの後や肉、魚、卵にさわった後は、しっかり洗いましょう。
- ★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。食品を室温で放置することはやめましょう。

【気象条件】

最高気温平均※：32℃、最低気温平均※：23℃、平均湿度※：76%、
本日予想最高気温：32℃（※：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