

2008.8.15

＝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5回：8月15日から8月17日までの3日間)

依然として、気温・湿度とも高い気象条件が続いていて、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、食品の取扱いに注意して、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。

トイレの後や肉・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。

食品を室温に長時間放置しておくのはやめましょう。

(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	32.3	22.1	71%	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 13日、14日の平均値

2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における 15日の平均値

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口