

2008.8.18

＝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6回：8月18日から8月20日までの3日間)

朝晩、過ごしやすく感じるようになりましたが、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。

【調理をするときのポイント】

調理の前に手を洗いましょう。

加熱調理は、中心部まで火をとおしましょう。

調理後は、なるべく早く食べましょう。

すぐに食べない場合は冷蔵庫に保管しましょう。

まな板、包丁、ふきんなど、直接食品に触れる調理器具などは、使うたびにきれいに洗い、熱湯や塩素系の漂白剤で消毒しましょう。

(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	30.2	20.6	71%	31.3
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 16日、17日の平均値

2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における 18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