

2010.8.20

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4回：8月20日から8月22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非常に増えやすくなっています。

県民の皆様は、「細菌をつけない・ふやさない・やっつける」などの対策により、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。

加熱して調理する食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

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。

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。

(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	33.9	23.5	71.4%	31.8
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