

2011. 7. 26

# ≡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：7月26日から7月28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、以下の3つのポイントに注意して、食中毒を防止しましょう。

## 【食中毒防止の3つのポイント】

- 細菌をつけない
  - ・ トイレの後や調理の前などには、必ず石けんで手を洗いましょう
  - ・ 肉や魚を切ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯や塩素剤で消毒してから使いましょう
- 細菌をふやさない
  - ・ 購入した食材は、早めに冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう
- 細菌をやっつける
  - ・ 加熱調理するときは、中まで十分に火を通しましょう

(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. 4℃	71. 3%	30. 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