

《 「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました （第8回：8月30日から9月1日までの3日間） 》

現在、気温・湿度ともに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、以下のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。

●家庭でできる食中毒予防対策～冷蔵庫の正しい使い方～

○ 冷蔵庫に物を詰めすぎない。

冷蔵庫は冷気を循環させることで庫内を低温に保ちます。物を詰めすぎると、冷気の吹き出し口をふさいでしまい、うまく冷えないことがあります。

収納量は7割程度を目安にしましょう。

○ 食材によって置き場所を変える。

生肉や生魚にはサルモネラや腸炎ビブリオ等の食中毒菌が付着していることがあります。冷蔵庫で保管する時は、サラダなどそのまま食べる食品にはラップ掛けをして、生肉・生魚とは離して保管するようにしましょう。

○ 冷蔵庫の開閉は必要最小限に。

冷蔵庫は扉を開けると庫内温度が上昇しますが、元の温度に戻るまでには時間がかかります。

冷蔵庫の開閉は必要最小限にしましょう。

○ 冷蔵庫を過信しない。

冷蔵庫内は無菌状態ではありません。また、冷蔵庫内で増殖することができる食中毒菌もいます。

長期間の保存は避け、できるだけ早めに食べるようにしましょう。

（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	30.5℃	21.5℃	76.1%	32.3℃
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