

2004.7.9

≡どこでも食品衛生掲示板≡

# 食中毒注意報を発令しました (7月9日～7月11日まで)

食中毒菌が非常に増えやすい、高温・多湿の気象条件が続いていますので、県民の皆さんは次の3つのポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

## 【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、熱湯や塩素系の漂白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。

食中毒注意報について、もっと詳しいことは、長野県ホームページ  
(<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/chuiho.htm>) を御覧ください。

### 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環境課  
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口