

2004.7.23

≡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23日～7月25日)

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。県民の皆さんは次のポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

【食品を保存するときのポイント】

持ち帰った生鮮食品は、すぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れましょう。

冷蔵庫は10 以下、冷凍庫はマイナス15 以下が目安です。詰めすぎは要注意。庫内容量の7割程度が限度です。

冷蔵庫を過信せず、早めに使い切りましょう。

肉や魚の汁が、他の食品につかないように袋や容器に入れて保存しましょう。

【気象条件】

最高気温平均 : 31.3、最低気温平均 : 20.8、平均湿度 : 70%、
本日予想最高気温 : 32.8 (:長野・松本・諏訪・飯田の4観測地点の前2日間の平均)

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