

2005.7 .29

≡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29日～7月31日まで)**

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増えやすくなっています。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