

2005.8.1

## ≡どこでも食品衛生掲示板≡

## 「食中毒注意報」を全県に発令しました

(第2回: 8月1日から8月3日の3日間)

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ポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

## 【買い物をするときのポイント】

生鮮食品は、鮮度のよいものを購入しましょう

消費期限などの表示をチェックしましょう

肉や魚の汁がもれて、ほかの食品につかないよう、ビニール袋などに入れて持ち帰りましょう

生鮮食品は買い物の最後に購入し、寄り道せずに持ち帰りましょう

## 気象条件

気象条件	最高気温	最低気温	湿度	本日の 予想最高気温
分析値	31.3	21.0	71%	30.0
基準値	30.0 以上	20.0 以上	70%以上	30.0 以上

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

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