

2004.8.4

≡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3回：8月4日から8月6日の3日間)

依然、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非常に増えやすくなっています。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。

冷蔵庫は詰めすぎないように注意し、容量の7割程度にしましょう。

冷蔵庫を過信せずに、食品は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：32.8、最低気温平均：22.1、平均湿度：71%、
本日本予想最高気温：31.5（：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