

2005.8.8

≡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4回：8月8日から8月10日の3日間)**

昨日、長野県内でウエルシュ菌による食中毒が発生しました。

気温・湿度とも高い気象条件が続いており、食中毒注意報は4回連続の発令となりました。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！

**【調理の下準備をするときのポイント】**

台所は清潔ですか？整理整頓できていますか？  
もう一度確認しましょう。

手を洗いましょう。トイレの後や肉・卵・魚にさわった後は必ず洗いましょう。

食品の解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジを利用して行い、使う分だけ解凍しましょう。食品を室温に放置しておくのはやめましょう。

**【気象条件】**

最高気温平均 : 32.4、最低気温平均 : 21.6、平均湿度 : 75%、  
本日予想最高気温 : 32.3 ( :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