

2016. 8. 16

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第5回：8月16日から8月18日の3日間)

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非常に増えやすくなっています。

県民の皆様は、以下のことに注意して、食中毒を防止しましょう。

【家庭でできる食中毒防止対策～残った食品について～】

- 時間が経過した食品や怪しいと思った食品は思い切って捨てる。
常温で長時間放置すると食中毒菌が増殖する可能性があります。
- 冷蔵庫または冷凍庫で保存する。
カレーや煮物などの加熱した食品であっても、食中毒菌(※)がわずかに生き残っている可能性があり、一晩常温で放置すると鍋の中で増殖してしまう恐れがあります。
冷蔵庫で保存するときは、早く冷えるように容器に小分けして保存しましょう。
小分けするときは、手をしっかり洗い、清潔な器具・容器を使用しましょう。
(※)ウェルシュ菌などの芽胞を形成する食中毒菌がわずかに生き残る可能性があります。
- 温めなおすときは十分に加熱する。
冷蔵庫や冷凍庫で保管した食品を温めなおすときは、75℃1分以上をめやすに中心まで十分加熱しましょう。

(参考 県内の気象状況)

項目	最高気温 ※1	最低気温 ※1	湿度 ※1	本日の 予想最高気温※2
測定値	30.9℃	22.4℃	72.1%	31.0℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70%以上	30.0℃以上

※1 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

※2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における本日の平均値

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口