

2017. 7. 18

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第3回：7月18日から7月20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。

【バーベキュー・焼肉を安全に楽しむために】

○ 野外で調理するときは食材の温度管理に注意しましょう。

肉や、調理済み食品を野外へ持ち出すときは、保冷剤やクーラーボックスを使い、常温保管はさけましょう。

また、肉や魚介類はビニール袋に入れるなどして、肉汁(ドリップ)等が他の食材に付着しないようにしましょう。

○ はしの使い分けをしましょう。

生肉を扱うときは専用の tong やはしを使い、食べるときに使うはしと、きちんと使い分けましょう。

○ 十分加熱してから食べましょう。

肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。焼け具合を確認するため、できるだけ明るいところで調理しましょう。

また、肉に接触した野菜類の加熱も十分行いましょう。

(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	31.0℃	21.5℃	75.6%	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