

2017. 8. 21

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました

(第7回:8月21日から8月23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～調理時の注意点～】

○ 調理の前の下準備

- ゴミや不要なものは片付けておきましょう。
- 清潔なまな板、包丁、ふきん等を用意しましょう。
- 調理前や肉・魚を触った後は、手を石けんで十分洗いましょう。

○ 調理

- 肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。
- 生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切るとはやめましょう。洗ってから熱湯をかけるなど消毒して使うことが大切です。
- 包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。
- 加熱調理をする場合は十分加熱しましょう。特に、ハンバーグや調味液に漬け込んだ肉は、肉の中心部まで食中毒菌に汚染されていることがありますので注意が必要です。(めやすは中心部分の温度が75℃で1分間以上)
- 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗いましょう。熱湯をかけたり、漂白剤に1晩つけ込むと消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお効果的です。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント(厚生労働省リーフレット)[580KB]

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>

(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	30.4℃	21.2℃	78.0%	30.5℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70.0%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