

2017. 8. 25

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました

(第8回:8月25日から8月27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～適切な手洗い～】

○ 手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。

- 調理を始める前。
- 生の肉・魚、卵などを取り扱う前後。
- 次の調理作業に入る前。
- 料理の盛り付けの前。
- トイレに行った後。

○ 衛生的な手洗いの手順

① 流水で手を洗う。	② 洗剤を手取る。
③ 手のひら、指の腹面を洗う。	④ 手の甲、指の背を洗う。
⑤ 指の間(側面)、股(付け根)を洗う。	
⑥ 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。	
⑦ 指先を洗う。	⑧ 手首を洗う(内側・側面・外側)。
⑨ 洗剤を十分な流水でよく洗い流す。	
⑩ 手をふき乾燥させる。	⑪ アルコールによる消毒。

2度洗いが効果的です！②～⑨までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

衛生的な手洗い(厚生労働省ホームページ リーフレット)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000097268.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	31.6℃	21.4℃	75.6%	30.0℃
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