

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第2回：8月6日から8月8日までの3日間)

本日、夏期食中毒注意報を、8月6日から8月8日までの3日間、全県に発令しました。

現在、気温・湿度ともに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、以下のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。

【お肉はよく焼いて食べましょう】

◎ お肉は十分加熱してから食べましょう

- 生の食肉には腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラなど様々な病原体が付着していることがあります。
- お肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。
- 子どもや高齢者など食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食中毒にかかりやすく、また、重症化することがあるのでお肉の生食を控えてください。

＝その他注意点＝

- はし（箸）の使い分けをしましょう。
生肉を扱うときは専用のトングやはしを使い、食べるときに使うはしときちんと使い分けましょう。
- 肉汁（ドリップ）等の付着に注意しましょう。
生肉はビニール袋に入れるなどして、冷蔵庫内などで、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。
- 生肉を触った後は、手を洗いましょう。
食材を切る順番も、サラダ等の野菜を切ってから生肉を切る等の工夫をしましょう。

(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	33.1℃	22.1℃	73.1%	32.8℃
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