

「夏期食中毒注意報」

(第3回：8月10日から8月12日までの3日間)

～食事をする際の注意点～

本日、夏期食中毒注意報を、8月10日から8月12日までの3日間、全県に発出しました。

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。

【食事をする際の注意点】

- ◎ 手を洗いましょう。
 - 手で様々な場所を触るため、様々な細菌やウイルスが付いてしまいます。
 - 調理前、盛り付け前、食べる前などのタイミングで手を洗いましょう。
- ◎ 調理後すぐに食べるようにしましょう。
 - 食品を室温で放置すると、細菌を増殖させる危険性があります。
 - 加熱した料理は熱いうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べましょう。
- ◎ 残った食品は冷蔵庫で保存しましょう。
 - 食品は冷蔵庫で保存し、できるだけ早く食べましょう。
 - 温めなおすときは、十分に加熱しましょう。
 - 時間が経ち過ぎたり、変なおいがるなど、ちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨ててください。

(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	31.5℃	23.2℃	76.5%	30.5℃
発出基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	75%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