

「夏期食中毒注意報」

(第1回：7月13日から7月15日までの3日間)

食品の取扱いに注意しましょう

本日、夏期食中毒注意報を、7月13日から7月15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。

【テイクアウト・デリバリーの注意事項】

=テイクアウトやデリバリーは、店内で食べるよりも調理してから食べるまでの時間が長くなるため、以下の点に注意しましょう。 =

◎ 事業者の皆様へ

- メニュー選びに気をつけましょう。(生ものは避け、中心部まで十分加熱する)
- 作り置きは避け、能力に応じた受注数量にしましょう。
- 温度管理に気をつけましょう。(10℃以下または65℃以上で管理する)
- 盛り付け時は、使い捨て手袋等を使いましょう。
- 調理前、トイレ使用後等、必ず手洗い、消毒をしましょう。

◎ 消費者の皆様へ

- できるだけ早く食べましょう。
- 持ち帰り中の温度管理に気をつけましょう。
- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。



◎テイクアウトやデリバリーをする場合の注意事項

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuchudoku/documents/take200512.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	31.2℃	21.5℃	77.3%	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