

## 「夏期食中毒注意報」

(第1回：7月16日から7月18日までの3日間)  
食品の取扱いに注意しましょう

本日、今年度初めての夏期食中毒注意報を、7月16日から7月18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。

### 【食品の購入・保存の注意事項】

#### ◎ 食品の購入

- 表示のある食品は、消費期限などを確認しましょう。
- 肉や魚などの生鮮食品は最後に買い、水分がもれないようにそれぞれ分けてビニール袋などにいれましょう。
- 保冷材や保冷バッグを利用し、購入後は寄り道せず持ち帰りましょう。

#### ◎ 食品の保存

- 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いれましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎないようにしましょう。
- 冷蔵庫内の温度でも増殖することができる細菌も存在します。
- 長期間の保存は避け、できるだけ早めに食べるようにしましょう。

#### ◎食中毒予防の原則と6つのポイント（政府広報オンライン）

[https://www.gov-online.go.jp/featured/201106\\_02/](https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/)



(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	30.5℃	22.0℃	75.4%	30.0℃
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