

2005.8.11

≡どこでも食品衛生掲示板≡

**食中毒注意報を全県に発令しました**  
**(第5回：8月11日から8月13日の3日間)**

本日、食中毒注意報が発令となりました。

気温・湿度とも高い気象条件が続いており、食中毒が非常に発生しやすい状態です。県民の皆さんは次のポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう！

**【調理をするときのポイント】**

調理の前に手を洗いましょう。

加熱調理は、中心部まで火をとおしましょう。

調理後は、なるべく早く食べましょう。すぐに食べない場合は冷蔵庫に保管しましょう。

まな板、包丁、ふきんなど、直接食品に触れる調理器具などは、使うたびにきれいに洗い、熱湯や塩素系の漂白剤で消毒しましょう。

**【気象条件】**

最高気温平均 : 31.6、最低気温平均 : 21.8、平均湿度 : 72%、  
本日予想最高気温 : 31.5 ( :長野・松本・諏訪・飯田の4観測地点の前2日間の平均)

食中毒注意報について、もっと詳しいことは、長野県ホームページ  
(<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/chuiho.htm>) を御覧ください。

**内容に関するご意見・お問い合わせ先**

- ・長野県庁衛生部食品環境課  
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口