

2005.8.17

≡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6回：8月17日から8月19日の3日間)

現在、気温・湿度とも高い気象条件が続いており、食中毒の原因となる細菌が非常に増えやすくなっています。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！

【食事のときのポイント】

食事の前に手を洗いましょう。食中毒防止の基本です。

清潔な手や器具で、清潔な食器に盛り付けましょう。

温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べましょう。

【気象条件】

最高気温平均 : 30.0、最低気温平均 : 21.4、平均湿度 : 70%、
本日本予想最高気温 : 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