

2008.7.22

≡どこでも食品衛生掲示板≡

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました
(第2回：7月22日～7月24日までの3日間)

現在、気温・湿度とも高い気象条件が続いており、食中毒の原因になる細菌が増えやすくなっています。県民の皆さんは「細菌をつけない・ふやさない・やっつける」などの対策により、食中毒を防ぎましょう！

< 食中毒防止の具体的な対策 >

石けんで手を洗いましょう。薬用石けんを使うと、より効果的です。

おにぎりをにぎる時はラップなどを活用しましょう。

(黄色ブドウ球菌対策、毒素(エンテロトキシン)は加熱しても壊れません。)

魚介類の刺身などは、常温放置しないで、すぐに食べましょう。

(腸炎ピブリオ対策)

鶏卵は冷蔵庫内に保管し、卵料理は十分に加熱しましょう。

(サルモネラ属菌対策)

鶏肉などの食肉は十分に加熱調理しましょう。

(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌対策)

カレーなどの大鍋料理が残った時は、小分けして冷蔵庫に保管し、

食べる時は十分に再加熱しましょう。(ウエルシュ菌対策)

【気象条件】

本日(7月22日)の予想最高気温：34.0

(長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点の平均値)

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・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口