

2008.8.6

＝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4回：8月6日から8月8日までの3日間)

依然として、気温・湿度とも高い気象条件が続いていて、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、食品の取扱いに注意して、食中毒を防ぎましょう。

【家庭で食品を保存するときのポイント】

持ち帰った生鮮食品は、すぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れましょう。

冷蔵庫は詰めすぎないように注意し、容量の7割程度にしましょう。

冷蔵庫の中でも、細菌はゆっくり増えます。冷蔵庫を過信せずに、食品は早めに使い切りましょう。

肉や魚の汁が、他の食品につかないように袋や容器に入れて保存しましょう。

(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	32.7	22.8	73%	31.0
発令基準値	30.0 以上	20.0 以上	70%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4日、5日の平均値

2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における6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