

2016. 7. 19

# ＝ 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19日から7月21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、以下のことに注意して、食中毒を防止しましょう。

## 【冷蔵庫は正しく使いましょう】

### ○ 冷蔵庫に物を詰めすぎない。

冷蔵庫は冷気を循環させることで庫内を低温に保ちます。

物を詰めすぎると、冷気の吹き出し口をふさいでしまい、うまく冷えないことがあります。

### ○ 食材によって置き場所を変える。

サラダなどそのまま食べる食品を冷蔵庫で保管する時には、ラップを掛けて、生肉・生魚とは接触しないよう保管するようにしましょう。

### ○ 冷蔵庫を過信しない。

冷蔵庫内は無菌状態ではありません。また、冷蔵庫内で増殖することができる食中毒菌もいます。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。

(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	30.6℃	21.4℃	72.8%	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