

平成 29 年 8 月 7 日

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました

(第5回：8月7日から8月9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。

【家庭でできる食中毒防止対策～期限表示について～】

○ 購入する時は・・・

肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。

表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。

○ 帰宅後は・・・

表示の保存方法をよく確認し、冷蔵・冷凍が必要な食品は帰宅後すぐに冷蔵庫等に入れ、室温に放置しないようにしましょう。

○ 賞味期限と消費期限の違いは・・・

賞味期限

おいしく食べることができる期限。
期限を過ぎてもすぐに食べられないということではない。

消費期限

安全に食べることができる期限。
品質の劣化が早い食品で、期限を過ぎたら食べない方がよい。

(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	34.1℃	23.3℃	74.8%	31.8℃
発令基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	70.0%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