

《 「夏期食中毒注意報」 を全県に発令しました （第3回：7月30日から8月1日までの3日間） 》

現在、気温・湿度ともに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。

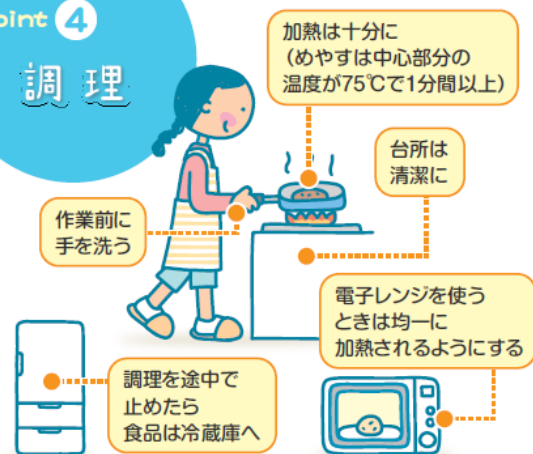
県民の皆様は、以下のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。

●家庭でできる食中毒予防対策～調理の際の注意点～

point 3 下準備



point 4 調理



point1、2 についてはどこでも食品衛生掲示板 vol.30-7 をご覧ください。

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント



【リーフレット】家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>

【動画】家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント →

<https://www.youtube.com/watch?v=TI03jn2E1bU>



(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	30.8℃	21.6℃	75.0%	32.5℃
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