

《「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第7回：8月27日から8月29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～適切な手洗い～

○ 手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。

- 調理を始める前。
- 生の肉・魚、卵などを取り扱う前後。
- 料理の盛り付けの前。
- トイレに行った後。

○衛生的な手洗いの手順

- ① 流水で手を洗う。
- ② 洗剤を手に取る。
- ③ 手のひら、指の腹面を洗う。
- ④ 手の甲、指の背を洗う。
- ⑤ 指の間（側面）、股（付け根）を洗う。
- ⑥ 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。
- ⑦ 指先を洗う。
- ⑧ 手首を洗う（内側・側面・外側）。
- ⑨ 洗剤を十分な流水でよく洗い流す。
- ⑩ 手をふき乾燥させる。
- ⑪ アルコールによる消毒。

(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	33.4℃	23.0℃	73.0%	33.5℃
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