

## 《「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第2回：7月29日から7月31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～食品の購入・保存の際の注意点～

**point 1**  
食品の購入

寄り道しないで  
まっすぐ帰ろう

消費期限などの  
表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ  
分けて包む

できれば  
保冷剤(氷)  
などと一緒に

**point 2**  
家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が  
もれないように  
包んで保存

冷蔵庫は  
10℃以下に  
維持

冷凍庫は  
-15℃以下に  
維持

停電中に庫内温度に  
影響を与える扉の  
開閉は控えましょう

#### 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	30.6℃	21.8℃	80.5%	30.3℃
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](mailto: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