

《「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました (第5回：8月31日から9月2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。

●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に離して保管しましょう。

○冷蔵庫の開閉は必要最小限に。

- ・冷蔵庫は扉を開けると庫内温度が上昇してしまいます。

○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。
- ・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	34.6℃	22.7℃	75.6%	32.0℃
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