

《「夏期食中毒注意報」を全県に発出しました (第1回：7月19日から7月21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。

テイクアウトやデリバリーは、店内で食べるよりも調理してから食べるまでの時間が長くなるため、以下の点に注意しましょう。

●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



point 2

家庭での保存



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

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



(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℃	21.0℃	77.6%	31.3℃
発出基準値	30.0℃以上	20.0℃以上	75%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