

《「夏期食中毒注意報」を全県に発出しました (第2回：7月26日から7月28日までの3日間)》

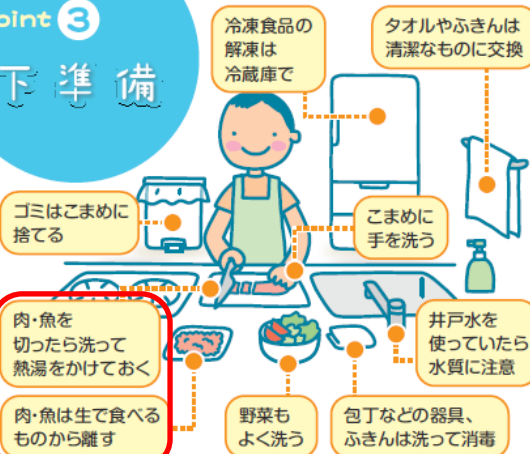
現在、気温・湿度ともに高い気象条件が続いており、食中毒の原因になる細菌が非常に増えやすくなっています。

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～

重要！

point 3 下準備



point 4 調理



家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント



point 1、2 についてはどこでも食品衛生掲示板 vol.6-6をご覧ください。

【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>

(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	30.4℃	21.4℃	79.4%	32.8℃
発令基準値	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