

《「夏期食中毒注意報」を全県に発出しました (第4回：8月6日から8月8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。

●キャンプやバーベキューなど野外で調理するときの注意点～

○手を洗いましょう。

- ・調理前、盛り付け前、食べる前などのタイミングで手を洗いましょう。

○お肉は十分加熱してから食べましょう。

- ・肉の焼け具合を確認するため、明るいところで調理しましょう。
- ・食べるときの箸と、焼くときの箸やトングを使い分けましょう。

○食品の温度管理に注意しましょう。

- ・食品の保管は保冷剤やクーラーボックスを活用しましょう。

○野外で見つけたきのこや山菜を安易に食べないでください。

- ・7月26日より、有毒きのこ食中毒注意報を発出中です。
- ・知らない植物やきのこは「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」

- 毒キノコによる食中毒に注意しましょう（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000358726.pdf>

- 有毒植物に要注意（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000925854.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	34.6℃	24.6℃	77.3%	31.8℃
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