

## 《「夏期食中毒注意報」を全県に発出しました (第5回：8月15日から8月17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。

### 【食中毒の原因菌を食品につけないための適切な手洗い】

手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食品につけないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。

- 調理を始める前
- 次の調理作業に入る前
- トイレに行った後
- 生の肉・魚、卵などを取り扱う前後
- 料理の盛り付けの前

### ○衛生的な手洗いの手順

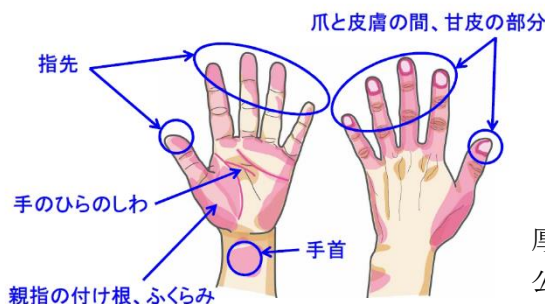
できていますか？衛生的な手洗い（厚生労働省リーフレット）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000515911.pdf>

ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（厚生労働省 YouTube 配信）

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM>

### 洗い残しの多い部分



菌やウイルスを洗い流すために、2度洗いが効果的です。

厚生労働省ホームページより

公益社団法人日本食品衛生協会作成資

(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   | 33.8℃   | 23.7℃   | 78.8% | 32.5℃       |
| 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