メール件名：
・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R3.11.26）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン
第１５０号　令和３年１１月２６日

１ 密封食品の保存方法にご注意ください！

真空パック等の密封食品でも、冷蔵保存が必要な食品があるのをご存知でしょうか。

「レトルトパウチ食品」と表示されている食品は、加熱加圧殺菌されているため、室温で長期間保存できますが、包装形態が似ている密封食品でも、「要冷蔵」「10℃以下で保存」等の表示がある場合は、冷蔵庫等での適切な保存が必要です。こういった食品を常温で放置しておくと、ボツリヌス菌という食中毒菌が増殖し、命にかかわる食中毒の原因になることがあります。

密封食品でも外観や包装形態だけで安易に判断せず、必ず表示されている保存方法を確認して適切に保存してください。

※真空パック等の密封食品で、膨張、異臭のある場合は、細菌が増殖している可能性があるため、絶対に食べないようにしてください！
※食べる前に十分な加熱調理を行うことも食中毒予防につながります。

◆厚生労働省リーフレット:「真空パックなどの密封食品でも命にかかわる食中毒が発生することがあります。」
https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/dl/leaflet_241105_01.pdf

２ 鳥インフルエンザに関する鶏肉・鶏卵の安全性について

国内の養鶏場で、鳥インフルエンザが発生しており、人に感染するのではと不安に感じる方もいらっしゃるかもしれませんが、鶏肉や鶏卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないと考えられています。

鳥インフルエンザウイルスの特徴…
①熱に弱く、適切な加熱により死滅するため、食品を十分に加熱調理して食べれば感染の心配はない。
②酸に弱く、ヒトの体内で胃酸等の消化液により死滅すると考えられている。
③感染するための細胞表面の受け皿は、ヒトとトリとは異なるため、ヒトの細胞表面の受け皿には結合しにくい。

また、国内で鳥インフルエンザが発生した場合には、感染鶏と同一養鶏場の鶏はすべて殺処分されるなどの家畜防疫上の措置が行われるため、感染鶏の肉や卵が市場に出回ることはありません。

さらに、私達が普段口にしている鶏卵は公衆衛生の観点から殺菌・消毒液等の衛生管理が実施されています。鶏肉は食鳥処理場で生体検査が実施されているため、病気にかかっている疑いのある鶏は食用にされません。

◆詳しくはこちらをご参照ください。

https://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html

「高病原性鳥インフルエンザについて」（食品安全委員会ホームページ）

┌──────────────────────────────────────
├○添付ファイル（ＰＤＦ）を開くには AcrobatReader が必要です
│　お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。
│　http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html
├○メールマガジンのバックナンバーはこちら
│　https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html
├○配信中止・配信先変更
│　mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp　までお知らせください。
└──────────────────────────────────────

┌──────────────────────────────────────┐
│　　［ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン］　　│
│　　編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課　　│
│　　〒500-8570　岐阜県岐阜市薮田南 2-1-1　　│
│　　電話：058-272-8284　FAX：058-278-2627　　│
│　　E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp　　│
└──────────────────────────────────────┘