

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R5. 5. 18）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第188号 令和5年5月18日

1 食卓の安全・安心ニュース（第1号）を発行しました。

県では、食品のリスク対策に役立つ情報の提供のため、「食卓の安全・安心ニュース」を作成しています。今回は、「遺伝子組換え食品とその表示制度」というテーマでお送りします。

令和5年4月から、「遺伝子組換え食品」の任意表示制度が変わりました。普段何気なく口にしている豆腐や、ポテトスナック菓子のパッケージに、「遺伝子組換えでない」という表示を見つけたことはありませんか。ニュースでは、表示制度や、制度の変更前後の内容と違いについて、博士とQ子の会話形式でわかりやすくまとめておりますので、ぜひご覧ください。

◆食卓の安全・安心ニュースは岐阜県ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/351825.pdf>（第1号）

◆食卓の安全・安心ニュースのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/7309.html>

2 テイクアウト、出前や宅配食材を楽しむためのポイント

5月に突入し、じわじわと暑さを感じるようになりました。

これから夏場にかけて、気温や湿度が高くなると、食中毒のリスクが高まります。

そこで今回は、ご家庭で、テイクアウト・出前の食品を食べるときや食材の宅配を利用するときに、気を付けたいポイントをご紹介します。

○早めに食べるように心がけましょう

テイクアウト、出前をした商品は、持ち歩く時間を短くし、帰ったら早めに食べましょう。

○室温で放置せず、適切な温度で保管しましょう

食中毒菌が増殖しやすい温度は、約 20℃～50℃です。室温で放置することは避けましょう。すぐに食べる・調理することができない場合は、冷蔵庫に入れて保存しましょう。温め直す際は、しっかりと加熱しましょう。

○宅配食材は、必要な量を購入しましょう

保冷が必要な食材を冷蔵庫に大量に保存したり、長く庫外へ置くと、適切な温度管理ができなくなります。ご自宅にある食品のストックを確認しながら、必要な分だけ購入しましょう。

○しっかり手を洗いましょう

食べる前や調理の前には必ず手を洗い、食品に食中毒菌等を付けないようにしましょう。

テイクアウトや出前、食材の宅配はとても便利なものです。利用するには、以上のポイントを意識して活用しましょう。

詳しくは、下記リンクをご参照ください。

◆お家で楽しもう！～美味しく新鮮な食材を食べよう～テイクアウト編(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/teiku.html>

◆テイクアウト、出前や宅配食材を楽しむために(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/attach/pdf/teiku-7.pdf>

○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 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
