

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R6.12.26）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第229号 令和6年12月26日

1 食卓の安全・安心ニュース（第9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、「高齢者の窒息事故にご注意を！」というテーマでお送りします。

年始はお餅を食べる方も多いのではないのでしょうか。東京消防庁の調査によると、令和元年から令和5年の間に、餅などをのどに詰まらせて緊急搬送された方は計368人に上ります。また、高齢者のお餅による年間の死亡事故の件数は、1月に集中しており、特に、正月三が日に最も多くなります。

ニュースでは、窒息事故の発生状況のほか、お餅による窒息事故を防ぐための注意点を博士とQ子の会話形式でわかりやすくまとめております。また、「ぎふ食と健康応援店」の活用について紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

◆食卓の安全・安心ニュースは岐阜県公式ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/427628.pdf> （第9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 「岐阜県 HACCP」導入施設の認定を行いました。

岐阜県では、食品事業者が HACCP（※）に基づく衛生管理をしていることを積極的に評価するために、「岐阜県 HACCP 導入施設認定制度」を設け、県が定める基準を満たす衛生管理を実施している施設の認定を行っています。

今回新たに下記の施設を認定しましたので、お知らせします。

●岐阜県立大垣養老高等学校（養老町）

認定製品：菓子

岐阜県 HACCP の認定事業者には、認定マーク（ミナモのイラストが入ったマーク）の使用を認めています。県内の食品関連事業者における HACCP の取組みについて、ぜひ知ってください。

◆認定施設の一覧は下記リンクからご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/62180.html>

(岐阜県公式 HP「岐阜県 HACCP 導入認定施設」)

※HACCP（ハサップ）とは

HACCP（ハサップ）」とは、食品を製造したり調理する際に安全を確保するための管理手法のことです。

Hazard（危害）Analysis（分析）Critical（重要）Control（管理）Point（点）

日本語ではそのまま「危害分析重要管理点」と訳されます。

食品衛生法に基づき、原則全ての食品等事業者が、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理（重要管理点の取り組み）を実施する必要があります。

県では研修会の開催や相談対応により事業者の HACCP 導入を支援しています。

◆HACCP について詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/21056.html>

(岐阜県 HP「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」)

○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
