

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.2.26）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第233号 令和7年2月26日

1 食卓の安全・安心ニュース（第11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。

皆さんは「経口補水液」という飲み物を知っていますか？

名前は聞いたことがあるけれど、詳しくは知らないという方も多いのではないのでしょうか。経口補水液は運動後などに飲むスポーツドリンクとは異なり、病気の人が水分補給のために用いる飲み物です。

今回のニュースでは、経口補水液の使用方法などについて、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。また、岐阜県の食品安全に関する取組み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/432803.pdf> （第11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 食品の保存は表示を必ず確認しましょう！

真空パックなどの密封食品でも常温で放置しておくとボツリヌス菌が繁殖し、命に関わる食中毒の原因になることがあります。包装の表裏の表示を確認して、適切な保存や調理を心がけましょう。

○ボツリヌス食中毒について

・菌の特徴は？

→ボツリヌス菌は土壌や海、湖、川などの泥砂中に分布している嫌気性菌で、熱に強い芽胞を形成します。

・症状は？

→ボツリヌス毒素が産生された食品を摂取後、8時間～36時間で、吐き気、おう吐や視力障害、言語障害、えん下困難（物を飲み込みづらくなる。）などの神経症状が現れるのが特徴で、重症例では呼吸麻痺により死亡します。

・発症したら？

→直ちに医療機関を受診してください。

○食品の保存方法を誤り、「ボツリヌス菌」食中毒になった事例

- ・食料品店でレトルト食品のようなパウチ容器に入った食品を購入。約2か月間常温のまま保存していた当該食品を食べたところ、その翌日に目のチカチカ感や口の渇きなどの症状がでて救急搬送されました。

→ボツリヌス菌による食中毒と判明しました。要冷蔵と表示されていた食品を常温保存していたことが原因であると考えられます。

○真空パックなど密封食品でボツリヌス食中毒にならないために注意すること

- ・表示の保存方法を確認して、適切な保存をしてください。
- ・真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があるため絶対に食べないでください。
- ・ボツリヌス菌が作り出す毒素は、加熱（80℃30分間、100℃なら数分以上）により毒性を失うため、食べる前に十分な加熱を行うことも予防策の1つです。

詳しくは、下記リンクをご参照ください。

◆真空パック詰食品（容器包装詰低酸性食品）のボツリヌス食中毒対策（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-4.html

○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
