メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.5.20）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第239号 令和7年5月20日

1 HACCP 消費者向けリーフレット「このマーク、ご存じですか？」を作成しました。

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis Critical Control Point）とは、食品を取り扱う工程の「どこ」で「何が危ないか」を考えて管理する衛生管理の手法です。

そのために、何をやらなければならないかをまとめた「衛生管理計画」を作成し、その「計画」を守って食品を取り扱い、記録します。

これにより、食品事業者はみなさんに安全性の高い食品を届けることができます。

この度、HACCP の制度や食品事業者の取組みについて県民のみなさんに知っていただくため、リーフレット「このマーク、ご存じですか？」を作成しましたので、ぜひご覧ください。

◆リーフレットはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/447042.pdf>

◆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>

（岐阜県公式 HP 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」）

2 お肉はしっかり火を通してから食べましょう

牛や豚などは、と畜場で解体処理する過程で腸内にいる腸管出血性大腸菌やサルモネラのような病原性の細菌がお肉や内臓に付着したり、E 型肝炎ウイルスなどの人に害を与えるウイルスや寄生虫に感染している場合があります。

このため、新鮮なものかどうかに関わらず、生や加熱不十分なものは重篤な食中毒が発生する危険性があります。

そこで、お肉を食べるときの注意点を紹介します。

- ・多くの細菌やウイルス、寄生虫は熱に弱く、加熱することで死滅します。そのため、お肉や内臓を食べるときは赤みがなくなることを目安にお肉の中心部まで加熱するようにしましょう。
- ・飲食店やバーベキューなど、自分で肉を焼きながら食べる場合は火加減が難しく、生焼けになることがありますので、意識的に中心部まで十分加熱するようにしましょう。
- ・箸やトングなどの食器や調理器具を通じて食中毒の原因となる細菌などが口に入ることもありますので、生の肉をつかむ調理器具と、加熱後の食品や料理を取り分けたり、食べたりするときに使う箸は必ず使い分けるようにしましょう。

詳しくは下記リンクをご参照ください。

◆お肉はよく焼いて食べよう（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

◆お肉はしっかり火を通してから食べましょう（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.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