

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.5.28）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第240号 令和7年5月28日

1 食卓の安全・安心ニュース（第2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、「食物アレルギーと食品表示」というテーマでお送りします。

食物アレルギーとは、摂取した食べ物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を身体が異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。人によって症状の出方は異なりますが、皮膚症状が一番多い症状といわれています。ニュースでは食物アレルギーの原因食品や表示制度、岐阜県の取組みを博士とQ子の会話形式でわかりやすく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/448583.pdf> （第2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 梅雨時には食中毒に注意しましょう

腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ属菌など、食中毒を引き起こす細菌の多くは湿気を好むため、気温や湿度が高くなる梅雨時には細菌による食中毒が増える傾向にあります。

食中毒を防ぐには注意しなければならないポイントがいくつかありますが、ここでは「食品の購入」「家庭での保存」「下準備」「調理」「食事」「残った食品」の6つのポイントをご紹介します。

（1）買い物

- ・消費期限等の表示を確認しましょう。
- ・冷蔵や冷凍等の温度管理が必要な食品は買い物の最後に購入しましょう。

（2）家庭での保存

- ・冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。
- ・肉や魚等はビニール袋や容器に入れ、肉汁が他の食品にかからないようにしましょう。

（3）下準備

- ・タオルやふきんは清潔なものと交換しましょう。
- ・冷凍食品等の解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行い、自然解凍は避けましょう。

(4) 調理

- ・手を洗いましょう。
- ・加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

(5) 食事

- ・盛り付けは、清潔な手で、清潔な器具や食器を使いましょう。
- ・調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。

(6) 残った食品

- ・残った食品はきれいな器や皿を使って保存しましょう。
- ・時間が経っていたり、ちょっとでも怪しいと思った食品は食べずに捨てましょう。

詳しくは下記リンクをご覧ください。

◆食中毒予防の原則と6つのポイント（政府広報オンライン）

https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

◆家庭での食中毒予防（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00008.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
