

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R8. 6. 18）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第271号 令和8年6月18日

1 食卓の安全・安心ニュース（第3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」を発行しています。

今回は「気温上昇！細菌性の食中毒に注意」というテーマでお送りします。

梅雨の時期は気温や湿度が高くなり、細菌が増えやすくなるため、食中毒に注意する必要があります。

食中毒はレストランなどの飲食店だけではなく、家庭でも発生していますので、細菌を「つけない・増やさない・やっつける」の3原則を守って、食中毒を予防しましょう。

他にも、ニュースでは「家庭での食中毒予防のポイント」等について、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/503075.pdf>

◇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 食物アレルギーへの理解を深めましょう

食物アレルギーとは、本来であれば害のない食物を身体が異物と勘違いし、免疫システムが過剰に反応する現象です。特定の食物を食べたり触れたりすると咳や呼吸困難、腹痛、嘔吐などのアレルギー症状が起こります。

外食・中食ではお店によって情報提供の有無やルールが異なります。そのため、外食・中食をするときは食物アレルギーであることをはっきり伝えましょう。また、食物アレルギーに関する情報が提供されていても、内容が古かったり間違っていたりする場合があります。よく利用するお店でも毎回確認しましょう。原因食物が含まれているかわからないとき、お店に確認しても心配なときは利用しないことも大切です。

詳細は下記リンクをご覧ください。

◇食物アレルギー ある人もない人も知っておきたい基礎知識（政府広報オンライン）

<https://www.gov-online.go.jp/tokusyuu/allergy/>

○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
