

ぎふ食卓の安全・安心 メールマガジン登録募集

岐阜県では、食品に関するメールマガジンの配信を行っています。食卓の安全・安心につながる様々な情報や、岐阜県の取組み、イベント情報を、あなたのもとへ直接お届けするメールマガジンです。配信は随時で、登録は**無料**です。ぜひ、登録してください。

登録方法

① Eメール

Eメールに「メルマガ希望」と記入して、生活衛生課に送信してください。

② 書面

メールアドレスを記入した書面（裏面様式例）を、郵便又はFAXで、生活衛生課に送ってください。

※書面による場合は、誤送信防止のため、正確に記入をお願いします。

例：「1(数字)」と「1(エル)」の違いなど



問い合わせ先

岐阜県健康福祉部生活衛生課
住所：岐阜市藪田南2-1-1
TEL：058-272-8284
FAX：058-278-2627



パソコンでの閲覧用に作られていますので、携帯のメールアドレスを登録された方は、受信できない場合や、表示がおかしくなる場合があります。

E-mail： c11222@pref.gifu.lg.jp

FAX送信

岐阜県 健康福祉部 生活衛生課 行き

(FAX: 058-278-2627)

メールマガジン配信希望

メールアドレス

※書面による場合は、誤送信防止のため、正確に記入をお願いします。

例: 「1(数字)」と「1(エル)」の違いなど

メールマガジン(例)

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H30.11.1)」

```
#####  
#####  
#####  
#####  
#####  
#####  
#####  
#####  
#####
```

【1】ノロウイルス食中毒注意報の発令について【注意報発令】

本日11時、岐阜県はノロウイルス食中毒注意報を発令しましたのでお知らせします。

例年、冬季にはノロウイルスを原因とする食中毒が多発する傾向があります。

手洗いを徹底し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう。

○予防のポイント

(1) 手洗いを徹底しましょう。

食事前、トイレの後、調理前後には、石けんで手をよく洗い、流水で十分に流しましょう。

(2) 食品を十分に加熱しましょう。

中心温度85~90℃で90秒間以上加熱しましょう。

(3) 調理器具類を十分に洗浄消毒しましょう。

まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに洗いましょう。

熱湯による加熱消毒や塩素消毒も有効です。

(4) 調理する方は体調管理を徹底しましょう。

下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。

(5) 嘔吐物は適切に処理しましょう。

患者の便やおう吐物は、ノロウイルスが大量に含まれています。素手での処理は止めましょう。

食品の安全に関するさまざまな
情報をメールで随時お届けします。
ぜひ、ご登録をお願いします。

