

「 」  
「 」  
「 」 ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン 「 」  
「 」 第17号 平成24年5月30日 「 」  
「 」  
「 」  
「 」

## 1 食中毒を防ぐために

梅雨の時期から夏にかけては、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい環境になるため、食中毒が多く発生する季節です。

バーベキューなど野外活動の多いこれからの中特に注意したいのが、肉類を原因とする食中毒です。

家庭での食中毒の発生を防ぐためのポイントを紹介します。

### ○食中毒予防の3原則 「つけない」「増やさない」「やっつける」

#### 1 食中毒菌をつけない（清潔）

- ・食品、手、調理器具をしっかりと洗う
- ・食品を保存する際は、容器をふたやラップで覆う

#### 2 食中毒菌を増やさない（迅速・冷却）

- ・冷蔵が必要な食品は、すぐ冷蔵庫に入れる
- ・料理が出来たら、すぐに食べる

#### 3 食中毒菌をやっつける（加熱）

- ・食品を十分に加熱して食べる

### ○避けましょう！「生肉」や「加熱不足の肉料理」

食中毒の原因となる細菌にはたくさんの種類がありますが、その中でも、発生件数が多かったり、幼児の重症化事例が発生したりして問題となっているのが、「カンピロバクター」と「腸管出血性大腸菌（O-157、O-111など）」による食中毒です。

お肉には元々これらの食中毒菌がついている場合がありますので生食を避けるとともに、中心部まで十分に加熱して食べるようにならう。

また、焼肉やバーベキューで生のお肉を鉄板や網にのせる場合には専用のトングや箸を使いましょう。

## 2 自然毒による食中毒にも注意しましょう

食中毒を引き起こす原因の一つに「自然毒」があります。自然毒は、キノコや野草、フグなどに自然に含まれている有害物質で、誤って食べると食中毒を引き起します。

<身近に潜む自然毒の危険>

### ○「ニラと間違えスイセンを食べ食中毒」

今月、北海道旭川市で、ニラと間違えて形がよく似たスイセンの葉を食べた家族5人が吐き気や腹痛を訴えて病院で手当てを受

けたというニュースがありました。

スイセンの葉はニラ、ノビルによく似ていますし、鱗茎はタマネギと間違えやすいため、間違って食べて食中毒になる事故が毎年のように発生しています。

- ・自然毒による食中毒を防ぐために！（家庭や畠での注意点）
    - 1 食用植物と観賞用の植物は区画を分けて植えましょう。
    - 2 スイセンの切花やその球根は、子供やペットが触れない場所で保管しましょう。

○「ジャガイモ」の皮や芽を取り除いて食中毒予防！

光に当たって皮が緑色に変色したジャガイモの表面部分や、芽及び芽の付け根部分には有毒成分が含まれていますので、確実に取り除きましょう。

また、市販のジャガイモより家庭菜園で収穫したものによる食中毒が多く発生しています。緑色になったジャガイモの表面は食べないよう注意しましょう。

3 | 編集後記

5月に入り、職場でもクールビズが始まりました。

これからは、食中毒に注意が必要ですが、熱中症にも気をつけないといけませんよね。

私はお昼休みに散歩をしていますが、これからは飲み物を持って歩くようにしたいです。

- |○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
    - | <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/mail-magajin.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 岐阜県岐阜市薮田南 2-1-1

電話:058-272-8284 FAX:058-278-2627

E-mail : c11222@pref.gifu.lg.jp

メール件名:

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H24.7.27)」

#### | 1 | 「食品安全セミナー」参加者募集

県では、消費者の皆様に食品に関する講義や、農産物の生産現場や食品製造施設の視察を通じて、食の安全性について楽しく学んでいただく「食品安全セミナー」の参加者を募集します。

＜日時＞ ①8月30日(木)9時20分～17時00分  
②9月7日(金)8時40分～17時00分

＜内容＞ ひるがの高原大根・いちご生産地(郡上市)及び明宝ハム製造工場(郡上市)の見学、食の安全に関する講義

＜募集人数＞ 県内在住の方各回 40 名(先着順)  
＜集合場所＞ ①の日程：飛驒総合庁舎(高山市上岡本町 7-468)  
②の日程：飛驒総合庁舎(高山市河東町 100-5)

②0日程:四濃総合庁舎(大垣市)  
△会期:無期(日食代行会員専用)※未定

＜参加料＞ 無料(昼食代は各自負担願います)  
＜募集期間＞ 6月1日(土)～6月22日(日)(応募にかけ次第終了)

＜募集期間＞ 8月1日(水)～8月20日(月)(定員により次第に締め切る場合があります)

＜申込方法＞ はがき、FAX、メールで「食品安全セミナー参加希望申込書」を提出して下さい。

なお、電話による申込についても受け付けます。  
＜申込先＞ 岐阜県生活衛生課 食品安全推進室

〒500-8570 岐阜市數田南 2-1-1

TEL:058-272-8284

Eメール c11222@pref.gifu.lg.jp

## | 2 | 出前講座のご案内

県では、職員を派遣し、食品の安全についてお話を「出前講座」を行っています。

今年度は小学校の母親学級や地域の公民館などで講座を実施しました。現在も申込を受け付けています。サークル活動やお友達同士など、どんな集まりでも構いません。お気軽にご活用ください。

＜日時＞ ご希望の日時

＜場所＞ ご希望の場所

＜内容＞ 食の安全、食品添加物、食品表示、食中毒、残留農薬、輸入食品から選択

<参加費>無料

＜問合せ＞058-272-8284

詳しくは→

- |○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
    - | <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/mail-magajin.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 岐阜県岐阜市薮田南2-1-1  
電話:058-272-8284 FAX:058-278-2627  
E-mail:c11222@pref.gifu.lg.jp

メール件名:

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H24.10.4)」

| 1 | 「食品の安全・安心シンポジウム」の参加者を募集しています

今年度のテーマは「食品中の放射性物質対策」です。

関係省庁の担当者による説明のほか、参加者との意見交換を行う予定ですので、参加希望の方は、11月5日（月曜日）（必着）までにお申込みをお願いします。

【開催日時】 平成24年11月13日(火) 13時30分~16時

【場所】岐阜県図書館 1階 多目的ホール

(岐阜県岐阜市宇佐4-2-1 電話:058-275-5111)

【主 催】 岐阜県、内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省

【參 加 費】 無料

## 【申込方法】

参加をご希望の方は、別添の「参加申込書」に参加者氏名（ふりがな）、連絡先（電話番号又はFAX番号又はEメールアドレス）等を明記し、FAX・郵送・電子メールにより、下記の申込先まで送付してください。

電子メール・ハガキ等でお申込みの場合は、参加申込書の内容を直接記入してお送りいただいても構いません。

◇申込締切：平成24年11月5日（月）（必着）

◆申込先：あて先：「岐阜県庁 食品安全推進室」

【郵送】〒500-8570（住所記載不要）

【FAX】 058-278-2627

【メール】 c11222@pref.gifu.lg.jp

[View Details](#) | [Edit](#) | [Delete](#)

△先着順とし、定員（200名）により次第締め切らせていただきます。  
△定員を超過する場合のスケジュール変更

△詳しいことは、近付の開催内容をご覧ください。

◇詳しくは、添付の開催案内をご覧ください。

| 2 | フェイスブックページ「岐阜県食品安全推進室」の開設のお知らせ

このたび、生活衛生課食品安全推進室では、「岐阜県食品安全推進室」というフェイスブックページを開設しました。

食品安全に関する情報を発信していくので、ぜひご覧ください。

○フェイスブックページ「岐阜県食品安全推進室」

<http://www.facebook.com/pref.gifu.shokuhin.anzen>

○岐阜県HPに入り口があります。

県庁トップページ>くらし>くらし・地域づくり>食品の安全・安心>新着情報の下

- | ○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
    - | <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/mail-magajin.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 岐阜県岐阜市薮田南2-1-1  
電話:058-272-8284 FAX:058-278-2627  
E-mail:c11222@pref.gifu.lg.jp

メール件名:

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H25.1.25)」

「」  
「」  
「」 ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン 「」  
「」 第20号 平成25年1月25日 「」  
「」  
「」  
「」

## | 1 | 食品表示ウォッチャーの募集

岐阜県では、食品表示の適正化を推進するため、県民の方に食品表示ウォッチャーになっていただき、県内の食料品販売店において日常の買い物をしながら、消費者の目線で食品の表示状況を確認し県に報告していただいている。

食品表示の適正化にご協力いただける皆さまのご応募をお待ちしております。

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

平成24年度の情報提供の内容

- ・野菜の名称、産地表示がない
- ・賞味期限の表示がない
- ・表示の文字が小さい など

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

[活動期間]平成25年6月～平成26年2月末まで

[応募資格]・県内に在住し満20才以上(平成25年4月1日現在)の方

- ・県が実施する食品表示に関する研修(平日2時間程度)を受けることが可能な方

[募集人数]130人(12月末現在で約20人の応募有)

[応募方法]応募用紙に必要事項を記入し、郵便、FAX またはメールに添付して申込先へ。

[締切リ]3月22日(金)(当日消印有効)

[申込先]県生活衛生課

住所:500-8570 生活衛生課行 (住所の記載がなくても届きます。)

電話:058-272-8284 FAX:058-278-2627

メール:c11222@pref.gifu.lg.jp

◆詳しくは:<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/shoku-hyoji/watcher.html>

## | 2 | 食品の安全性に関するアンケート調査結果について

県政モニターや食品安全対策モニターなどの方にご協力いただき、食品について抱く不安の内容やその度合い、また、県の施策に対する認識等についてアンケート調査を行いました。

調査結果をまとめましたので、その一部をご紹介します。

Q あなたは現在、食品の安全性について、どのように思っていますか。

—回答者数:982人—

A 不安群(「非常に不安」、「どちらかといえば不安」) 374人(38.1%)

安心群（「非常に安心」、「どちらかといえば安心」） 346 人 (35.2%)  
どちらともいえない 262 人 (26.7%)

Q 食品の安全性について、あなたが不安に思う項目はありますか。  
—回答者数: 962 人／複数回答—

- A 1位 食品添加物 744人(80.5%)  
2位 輸入食品 717人(74.5%)  
3位 残留農薬 648人(67.4%)  
4位 食品表示の偽装 608人(63.2%)  
5位 食中毒 558人(58.0%) ※上位5項目を掲載

Q 食品安全に関し、県が特に力を入れて取り組んだ方がよいと思う分野はどれですか。――回答者数：983人／複数回答――

- A 1位 食品の調査、食品事業者の監視 220人(22.4%)  
2位 安全な食品等の生産 187人(19.0%)  
3位 適正な食品表示の推進 172人(17.5%)  
4位 情報提供、知識の普及 149人(15.2%)  
5位 危機管理体制の整備 112人(11.4%)

※上位 5 項目を掲載

調査結果は、今後の県の施策の推進に活用させていただきます。

◆詳しくは：

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/index.data/h24anke.pdf.pdf>

- |○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  
| <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/mail-magajin.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 岐阜県岐阜市薮田南2-1-1  
電話:058-272-8284 FAX:058-278-2627  
E-mail:c11222@pref.gifu.lg.jp



メール件名:

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H25.3.11)」

## 1 真空パックなどの密封食品による食中毒を防ぐために

真空パックなどの密封食品でも、冷蔵保存が必要な食品があるのをご存知でしょうか。

「レトルトパウチ食品」と記載されている食品は、加熱加圧殺菌されており常温保存が可能です。

しかし、一見、包装形態が似ていても「要冷蔵」「10°C以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要な食品です。

誤って常温で放置しておくと、菌が繁殖し、命にかかる食中毒の原因になることがありますので注意が必要です。

- ◆包装の裏表の表示で保存方法を確認し、適切に保存してください
- ◆真空パックの食品などで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください。

のさらに詳しい情報は、厚生労働省 HP に掲載されています。

→「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」

([http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/03-4.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03-4.html))

| 2 | 「岐阜県食品安全推進室」Facebook ページのご紹介

昨年8月から、Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」を開設しています。

身近な食品安全に関する情報や食品安全推進室の活動などの情報発信しています。ぜひご覧ください。

○フェイスブックページ「岐阜県食品安全推進室」

<http://www.facebook.com/pref.gifu.shokuhin.anzen>

○岐阜県HPに入り口があります。

[県庁トップページ](#) > [くらし](#) > [くらし・地域づくり](#) > [食品の安全・安心](#) > [新着情報の下](#)

- | -○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  
| <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/mail-magajin.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 岐阜県岐阜市薮田南 2-1-1  
電話:058-272-8284 FAX:058-278-2627  
E-mail:c11222@pref.gifu.lg.jp

