

メール件名 :

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン (R2. 8. 17)」

```

┌──────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┐
│  ┌──┐                                     ┌──┐                                     │
│  ┌──┐     ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン     ┌──┐                                     │
│  ┌──┐     第 1 1 7 号   令和 2 年 8 月 1 7 日     ┌──┐                                     │
│  ┌──┐                                     ┌──┐                                     │
│  ┌──┐                                     ┌──┐                                     │
└──────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┘

```

┌──┐
| 1 | 食中毒警報の発表について【警報発表】
└──┐

本日午前 11 時、岐阜県は、今年 2 回目の食中毒警報を発表しましたのでお知らせします。
高温、多湿が続くこの時期、食品の不適切な取扱いから食中毒による健康被害が危惧されます。以下の
ポイントに留意し、食中毒を予防しましょう。

- 1 高温・多湿のこの時期に起きる食中毒のほとんどは、細菌が原因です。
- 2 次の食品の取扱いには特に注意しましょう。
 - (1) 弁当、おにぎり、サンドイッチなど
 - (2) 海産魚介類（特に刺身など生食するもの）
 - (3) 卵
 - (4) 食肉やその加工品（ハムなど）
 - (5) サラダや卵焼きなどのそうざい類
- 3 食中毒予防三原則を守りましょう。
 - (1) 清潔（手洗いの徹底、まな板・フキン・食器等の消毒）
 - (2) 迅速（調理した食品はできるだけ早く食べる）
 - (3) 加熱又は冷却（食品は十分に火を通すか、冷蔵庫に入れる）
- 4 食肉は、牛、豚、鶏などの内臓も含め、十分に中心部まで加熱して食べましょう。

<参考>岐阜県HP「食中毒に注意しましょう！」

http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/index_5702.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

| <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/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 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

