

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R4. 6. 9）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第162号 令和4年6月9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、「機能性表示食品を知って、上手に活用しよう！」というテーマでお送りします。

「機能性表示食品」は、事業者の責任により、商品パッケージに科学的根拠に基づいた機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品です。「本品には〇〇(関与成分)が含まれ、血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されている」など、機能性がわかりやすく表示されているので、商品を選択する際に活用することができます。

機能性表示食品の制度や利用する際のポイントについて、博士とQ子の会話形式でわかりやすくまとめておりますので、ぜひご覧ください。

◆食卓の安全・安心ニュース(第2号)は岐阜県ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/302568.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 妊娠中はリステリアによる食中毒に注意しましょう！

妊娠中の方に、特に気を付けていただきたいのがリステリアによる食中毒です。妊娠中の方がリステリアに感染すると、流産や早産の原因となるなど、胎児・新生児に健康上の影響が出る可能性があります。

リステリアは、他の食中毒菌が増殖できないような冷蔵庫の低温や高い塩分濃度の食品でも増殖します。

欧米では、ナチュラルチーズ、生ハム、スモークサーモン等、冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品を原因としたリステリアによる集団食中毒が発生しています。

国内では、乳製品や食肉加工品などから、菌数は少ないですが、リステリアが検出されています。

また、チーズの中でも、「プロセスチーズ」は加熱殺菌されているためリステリアのリスクが低減されていますが、カマンベールチーズやモッツァレラチーズなどの「ナチュラルチーズ」は加熱殺菌されていないため注意が必要です。「プロセスチーズ」又は「ナチュラルチーズ」の種類別は表示で確認することができます。

妊娠中の方は以下のポイントに注意して、リステリアによる食中毒を予防しましょう！

○加熱殺菌されていないナチュラルチーズ、スモークサーモン、生ハム、肉や魚のパテなど、冷蔵庫に長期間保存され加熱せずにそのまま食べる加工食品は避けましょう。

- 期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費しましょう。
- 冷蔵庫を過信せず、長期間保存する場合は冷凍庫やチルド室を活用しましょう。
- 加熱が必要な食品は、食べる前に十分に加熱しましょう。
- 生野菜や果物は食べる前によく洗いましょう。

関連情報リンクもご参照ください。

- ◆消費者の皆様へ「リステリア」による食中毒に注意してください。(厚生労働省)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000070272.pdf>

- ◆これから赤ちゃんを迎えるご家庭のための食中毒予防(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/mama.html>

- ◆お母さんになるあなたへ(食品安全委員会)

<https://www.fsc.go.jp/okaasan.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
