

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R4. 6. 29）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第164号 令和4年6月29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」を作成しています。

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。

岐阜県では昨日（6月28日）、今年1回目の食中毒警報を発表しました。気温が高い時期は細菌が増殖しやすいため、特に細菌性食中毒に注意する必要があります。調理してから食べるまでの時間が長いお弁当は、常温で保管すると細菌が増殖してしまうため、冷蔵庫で保管したり持ち歩く際は保冷剤を活用するなどして涼しく保管しましょう。また、生肉には、食中毒の原因となる細菌が付着しているため、調理する際は生肉を触った箸と食べる箸を分けるなどの注意が必要です。

お弁当の食中毒対策や、細菌性食中毒の発生状況や特徴、お肉を扱うとき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3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/306812.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 県が実施した食品の検査結果をお知らせします。

県では、県民の皆さんの食卓の安全を守るため、「岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、県内に流通する東日本産の農畜水産物等について、放射性物質の検査を定期的に行い、食品の基準が守られていることを確認しています。

6月は、野菜、果物の4食品について実施した結果、違反しているものはありませんでした。

詳しい結果については、下記リンクをご参照ください。

◆東日本農畜水産物等の放射性物質の検査結果について（岐阜県ホームページ）

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/8773.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
