

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R4. 8. 2）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第167号 令和4年8月2日

1 食卓の安全・安心ニュース（第4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、「アニサキスによる食中毒にご注意を！」というテーマでお送りします。

アニサキスは、魚介類に寄生している長さ2～3cmほどの寄生虫です。アニサキスが寄生している魚介類を生で食べることで、アニサキスによる食中毒が発生しています。アニサキスによる食中毒の発生件数は近年増加しており、主な症状は激しい腹痛や嘔吐ですが、蕁麻疹やアナフィラキシー症状を起こすこともあるため注意が必要です。予防策は、魚介類を十分に加熱すること、24時間以上冷凍すること、目視で確認し手作業で取り除くことが有効とされます。

アニサキスによる食中毒の発生状況や、予防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4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/311179.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、県内に流通する食品について、残留農薬等の検査を定期的に行い、食品の基準が守られているかどうか確認しています。

7月は、野菜や果実など、21食品(4, 276項目)について実施した結果、すべて適合していました。

詳しい結果については、下記リンクをご参照ください。

◆7月検査結果(岐阜県ホームページ)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/309850.pdf>

◆残留農薬検査結果のバックナンバーについてはこちら(岐阜県ホームページ)

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/904.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
