

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.6.19）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第244号 令和7年6月19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、「梅雨到来！細菌性の食中毒に注意」というテーマでお送りします。

梅雨に入って、温度と湿度が高くなると、食中毒の原因となる細菌が増えやすくなります。令和6年の細菌性食中毒の発生件数が1番多いのはカンピロバクター、2番目はウェルシュ菌、3番目はサルモネラ属菌となっており、食中毒の原因となる細菌にはいろいろな種類があります。

ニュースではお肉と関係の深い食中毒菌やお肉を安全に食べるためのポイント、細菌性食中毒を防ぐ3つのルール等について、博士とQ子の会話形式でわかりやすく紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

◆食卓の安全・安心ニュースは岐阜県公式ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/451874.pdf>（第3号）

◆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 アニサキス症に注意しましょう

アニサキスとは寄生虫の一種で、体長20～35mm、幅0.3～0.6mmくらいの、白色で細長い糸状をしています。生きたアニサキス幼虫が付いたままの海産魚介類を生食、あるいは冷凍や加熱が不十分な状態で食べると、アニサキスによる食中毒を引き起こすことがあり、食後数時間～10数時間で激しい腹痛や吐き気、嘔吐をおこします。

美味しい魚料理を安全に楽しむために、アニサキスによる食中毒の予防方法をご紹介します。

- ・魚を購入する際は、より新鮮な魚を選びましょう。丸ごと1匹で購入した際はよく冷やして持ち帰り、すぐに内臓を取り除きましょう。
- ・魚の内臓を生で食べないようにしましょう。
- ・鮮度が落ちた魚介類は、十分に加熱して食べましょう。加熱調理（中心温度60℃で1分以上）でアニサキス幼虫は死にます。

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しま

せんのでご注意ください。

詳しくは下記リンクをご覧ください。

◆海の幸を安全に楽しむために～アニサキス症の予防～（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html

◆アニサキスによる食中毒を予防しましょう（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.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
