

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.8.5）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第247号 令和7年8月5日

1 食品の安全・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、「食品の安全・安心ニュース」を作成しています。

今回は、「産地表示を知って、商品選択に役立てよう！」というテーマでお送りします。

国内で製造・加工された食品は、表示を見れば原材料の産地や製造地がわかるようになっています。表示にはさまざまな方法がありますが、岐阜県では担当の職員が各地で食品表示の検査を行っており、表示内容が適正でない場合は改善するよう指導をしています。

ニュースでは原料原産地表示制度や食品表示に関する岐阜県の取り組みなどについて、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。

◆食品の安全・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/458261.pdf>

◆食品の安全・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 お弁当による食中毒に注意しましょう

お弁当は、つくってから食べるまでの間に菌が増えてしまい、食中毒の原因となることがあります。今回は、お弁当による食中毒を予防するために注意するポイントをご紹介します。

【つくるまえ】

- ・調理の前はよく手を洗いましょう。
- ・お弁当箱や調理器具は洗剤できれいに洗い、きちんと乾燥させたものを使いましょう。
- ・野菜や果実、魚介類は流水でよく洗いましょう。なお、肉は食中毒菌が飛び散ってしまうので洗ってはいけません。

【つくるとき】

- ・菌は水分が多いと増えやすいので、焼く、揚げるなどの水分が少なくなるよう調理しましょう。
- ・おかずは中心部までしっかり加熱しましょう。
- ・少し濃い味付けで、塩分や糖分を多くすると、菌が増えにくくなります。

【つめるとき・保存するとき】

- ・おかずの汁気はよく切りましょう。
- ・ご飯やおかずは十分に冷ましてからつめましょう。
- ・冷蔵庫や涼しいところに保管して、早めに食べるようにしましょう。長時間持ち歩くときは、保冷剤や保冷バッグを利用しましょう。

詳細は下記リンクをご覧ください。

- ◆お弁当をつくるときに、どのようなことに気を付ければよいですか？【食品安全 FAQ】（東京都保健医療局）

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/anzen/anzen/food_faq/chudoku/chudoku11

- ◆お弁当づくりによる食中毒を予防するために（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/lunchbox.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
