

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R8.3.24）」

---

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第264号 令和8年3月24日

---

## 1 食卓の安全・安心ニュース（第12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」を発行していません。

今回は「食品の期限表示について知ろう！」というテーマでお送りします。

食品には原則、消費期限か賞味期限のどちらかが表示されています。消費期限は安全に食べることができる期限のことで、賞味期限はおいしく食べることができる期限のことで、どちらの期限も表示されている方法を保存した場合の期限ですので、表示をよく見て正しい方法で保存しましょう。また、一度開封したものは期限に関わらず、早めに食べるようにしましょう。

他にも、ニュースでは「賞味期限と食品ロス」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/490826.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 エコバッグは清潔に使いましょう

---

お買い物で役に立つエコバッグですが、使っているうちに肉や魚の汁などが付着することがあります。そのままにして使い続けると食中毒菌が増殖してしまい、新たに購入した食品に菌が付着してしまいます。

エコバッグを清潔に使うために気を付けたいポイントをご紹介します。

- ・エコバッグは定期的に洗いましょう。
- ・肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう。
- ・食品と日用品を入れるエコバッグはわけましょう。

詳細は下記リンクをご覧ください。

◇賢く楽しくお買い物！～エコバッグでも食中毒予防～（農林水産省）

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

---