

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R8.4.2）」

---

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第265号 令和8年4月2日

---

## 1 県が実施した食品の検査結果をお知らせします（アレルギー・遺伝子組換え食品）

---

### 【アレルギー】

県内で製造された菓子、そうざい等の加工食品に、コンタミネーション（意図しない混入）により、表示にないアレルギーが含まれていないかを確認するために検査を実施しています。

令和7年度の結果については、下記リンクをご参照ください。

#### ◆アレルギー（岐阜県公式ホームページ）

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/929.html>

### 【遺伝子組換え食品】

日本で安全性が承認されていない遺伝子組換え食品は流通が禁じられています。このような安全性未審査の遺伝子組換え食品が流通することのないように、流通している食品の検査を行います。

また、安全性が承認された遺伝子組換え食品を使用した加工食品には、原則表示が必要です。表示記載事項が適正かどうか、製造施設の監視を行うとともに、検査を行います。

令和7年度の結果については、下記リンクをご参照ください。

#### ◆遺伝子組換え食品（岐阜県公式ホームページ）

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/931.html>

## 2 カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう

---

鶏肉は外食や家庭での料理に利用されることの多い食材ですが、例年、飲食店やご家庭で生の鶏肉や加熱不十分な鶏料理を原因としたカンピロバクターによる食中毒が多発しています。鶏料理を楽しむために、次のことに注意しましょう。

- ・生の鶏肉は他の食材にくっつけないようにしましょう。
- ・鶏肉は洗わないようにしましょう。肉を洗うと飛び散った食中毒菌によってキッチンや周りの食材が汚染される可能性があります。
- ・中心までしっかり加熱しましょう。中心が白くなるまでが目安です。

詳細は下記リンクをご覧ください。

#### ◆鶏料理を楽しむために～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！！～（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/fs/campylobacter.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

---