

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R8. 4. 24）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第267号 令和8年4月24日

1 食卓の安全・安心ニュース（第1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「食べると危険！有毒植物に注意して！」というテーマでお送りします。

春になり、山菜採りに出かける方もいらっしゃると思いますが、山菜と間違えて有毒植物を採って食べてしまうと、食中毒になることがあります。身近な有毒植物には食べられる植物と見た目が似ているものもありますので、確実に食用だと判断できない植物は「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。

他にも、ニュースでは「食物アレルギーとアレルギー表示」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/497340.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 生野菜の取扱いに注意しましょう

健康のために食べている方が多い生野菜ですが、取扱いを間違えてしまうと食中毒になってしまう可能性があります。特に高齢者や子どもなど免疫力の弱い方が食べる場合は十分な注意が必要です。

生野菜を安全でおいしく食べるために、次のことを守りましょう。

- ・野菜は新鮮で痛んでいないものを選んで購入しましょう。
- ・調理する前には水道水など、飲み水として適した流水でしっかり洗いましょう。
- ・暑い時期や長時間持ち歩く場合は保冷剤を使いましょう。

詳細は下記リンクをご覧ください。

◇生野菜を安全でおいしく食べるために（農林水産省）

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