

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン (R1.9.9)」

「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「」
「「「「 「」
「「「 ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン 「」
「「 第93号 令和元年9月9日 「」
「 「」
「「「「「「「「「「「「「「「「「「「」

「 1 | 食中毒警報の発令について【警報発令】

本日午前11時、岐阜県は、今年3回目の食中毒警報を発令しましたのでお知らせします。
厳しい暑さが続いており、食品の不適切な取扱いから食中毒による健康被害が危惧されます。
以下のポイントに留意し、食中毒を予防しましょう。

- 1 高温・多湿のこの時期に起きる食中毒のほとんどは、細菌が原因です。
- 2 次の食品の取扱いには特に注意しましょう。
 - (1) 弁当、おにぎり、サンドイッチなど
 - (2) 海産魚介類（特に刺身など生食するもの）
 - (3) 卵
 - (4) 食肉やその加工品（ハムなど）
 - (5) サラダや卵焼きなどのそうざい類
- 3 食中毒予防三原則を守りましょう。
 - (1) 清潔（手洗いの徹底、まな板・フキン・食器等の消毒）
 - (2) 迅速（調理した食品はできるだけ早く食べる）
 - (3) 加熱又は冷却（食品は十分に火を通すか、冷蔵庫に入れる）
- 4 食肉は、牛、豚、鶏などの内臓も含め、十分に中心部まで加熱して食べましょう。

詳しくは下記の岐阜県ホームページをご覧ください。

◆◆◆岐阜県ホームページ◆◆◆

http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/index_5702.html

(岐阜県HP「食中毒に注意しましょう！」)

-
- 「○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

| <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/mail-magajin.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 |

