

1 | 食中毒を防ぐために

梅雨の時期から夏にかけては、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい環境になるため、食中毒が多く発生する季節です。

バーベキューなど野外活動の多いこれからの時期に特に注意したいのが、肉類を原因とする食中毒です。

家庭での食中毒の発生を防ぐためのポイントを紹介します。

○食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける」

- 1 食中毒菌をつけない（清潔）
 - ・食品、手、調理器具をしっかりと洗う
 - ・食品を保存する際は、容器をふたやラップで覆う
- 2 食中毒菌を増やさない（迅速・冷却）
 - ・冷蔵が必要な食品は、すぐ冷蔵庫に入れる
 - ・料理が出来たら、すぐに食べる
- 3 食中毒菌をやっつける（加熱）
 - ・食品を十分に加熱して食べる

○避けましょう！「生肉」や「加熱不足の肉料理」

食中毒の原因となる細菌にはたくさんの種類がありますが、その中でも、発生件数が多かったり、幼児の重症化事例が発生したりして問題となっているのが、「カンピロバクター」と「腸管出血性大腸菌（O-157、O-111 など）」による食中毒です。

お肉には元々これらの食中毒菌がついている場合がありますので生食を避けるとともに、中心部まで十分に加熱して食べるようにしましょう。

また、焼肉やバーベキューで生のお肉を鉄板や網にのせる場合には専用のトングや箸を使いましょう。

2 | 自然毒による食中毒にも注意しましょう

食中毒を引き起こす原因の一つに「自然毒」があります。自然毒は、キノコや野草、フグなどに自然に含まれている有害物質で、誤って食べると食中毒を引き起こします。

<身近に潜む自然毒の危険>

○「ニラと間違えスイセンを食べ食中毒」

今月、北海道旭川市で、ニラと間違えて形がよく似たスイセンの葉を食べた家族5人が吐き気や腹痛を訴えて病院で手当てを受

けたというニュースがありました。

スイセンの葉はニラ、ノビルによく似ていますし、鱗茎はタマネギと間違えやすいため、間違って食べて食中毒になる事故が毎年のように発生しています。

- ・自然毒による食中毒を防ぐために！（家庭や畑での注意点）
 - 1 食用植物と観賞用の植物は区画を分けて植えましょう。
 - 2 スイセンの切花やその球根は、子供やペットが触れない場所で保管しましょう。

○「ジャガイモ」の皮や芽を取り除いて食中毒予防！

光に当たって皮が緑色に変色したジャガイモの表面部分や、芽及び芽の付け根部分には有毒成分が含まれていますので、確実に取り除きましょう。

また、市販のジャガイモより家庭菜園で収穫したものによる食中毒が多く発生しています。緑色になったジャガイモの表面は食べないように注意しましょう。

3 | 編集後記

5月に入り、職場でもクールビズが始まりました。

これからの時期は、食中毒に注意が必要ですが、熱中症にも気をつけないといけませんよね。

私はお昼休みに散歩をしています。これからは飲み物を持って歩くようにしたいです。

＼ ↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓岐阜県の食品安全情報は↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓／
→ <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/> ←
／ ↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑／

- 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/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/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

メール件名：

「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H24.7.27)」

```
┌──────────────────────────────────────────┐
┌        ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン    ───┐
┌        第18号 平成24年7月27日                  ───┐
└──────────────────────────────────────────┘
```

1 | 「食品安全セミナー」参加者募集

県では、消費者の皆様に関心に関する講義や、農産物の生産現場や食品製造施設の視察を通じて、食の安全性について楽しく学んでいただく「食品安全セミナー」の参加者を募集します。

- <日時> ①8月 30日(木)9時 20分～17時 00分
②9月 7日(金)8時 40分～17時 00分
- <内容> ひるがの高原大根・いちご生産地(郡上市)及び明宝ハム製造工場(郡上市)の見学、食の安全に関する講義
- <募集人数> 県内在住の方各回 40名(先着順)
- <集合場所> ①の日程：飛騨総合庁舎(高山市上岡本町 7-468)
②の日程：西濃総合庁舎(大垣市江崎町 422-3)
- <参加料> 無料(昼食代は各自負担願います)
- <募集期間> 8月 1日(水)～8月 20日(月)(定員になり次第終了)
- <申込方法> はがき、FAX、メールで「食品安全セミナー参加希望」と明記し、参加希望日氏名・住所・電話番号を記入して申込み
なお、電話による申込についても受け付けます。
- <申込先> 岐阜県生活衛生課 食品安全推進室
〒500-8570 岐阜市藪田南 2-1-1
TEL:058-272-8284 FAX:058-278-2627
Eメール c11222@pref.gifu.lg.jp

2 | 出前講座のご案内

県では、職員を派遣し、食品の安全についてお話を「出前講座」を行っています。

今年度は小学校の母親学級や地域の公民館などで講座を実施しました。現在も申込を受け付けています。サークル活動やお友達同士など、どんな集まりでも構いません。お気軽にご活用ください。

- <日時> ご希望の日時
 - <場所> ご希望の場所
 - <内容> 食の安全、食品添加物、食品表示、食中毒、残留農薬、輸入食品から選択
 - <参加費> 無料
 - <問合せ> 058-272-8284
- 詳しくは→

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/demaekoza.html>

\\ ↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓岐阜県の食品安全情報は↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓/
→ <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/> ←
/ ↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑

- 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/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/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

○岐阜県HPに入り口があります。

県庁トップページ>くらし>くらし・地域づくり>食品の安全・安心>新着情報の下

＼ ↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓岐阜県の食品安全情報は↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓／

→ <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-zen-anshin/> ←

／ ↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑／

○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/kurashi-chiikidukuri/syoku-zen-anshin/risk-communication/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

安心群(「非常に安心」、「どちらかといえば安心」) 346人(35.2%)
どちらともいえない 262人(26.7%)

Q 食品の安全性について、あなたが不安に思う項目はありますか。

—回答者数:962人/複数回答—

- A 1位 食品添加物 744人(80.5%)
2位 輸入食品 717人(74.5%)
3位 残留農薬 648人(67.4%)
4位 食品表示の偽装 608人(63.2%)
5位 食中毒 558人(58.0%) ※上位5項目を掲載

Q 食品安全に関し、県が特に力を入れて取り組んだ方がよいと思
う分野はどれですか。

—回答者数:983人/複数回答—

- A 1位 食品の調査、食品事業者の監視 220人(22.4%)
2位 安全な食品等の生産 187人(19.0%)
3位 適正な食品表示の推進 172人(17.5%)
4位 情報提供、知識の普及 149人(15.2%)
5位 危機管理体制の整備 112人(11.4%)

※上位5項目を掲載

調査結果は、今後の県の施策の推進に活用させていただきます。

◆詳しくは:

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/index.data/h24anke.pdf.pdf>

＼ ↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓↓ 岐阜県の食品安全情報は ↓↓↓↓↓↓↓↓↓ ↓ /
→ <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/> ←
/ ↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑ /

- 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/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/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

メール件名：

「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン(H25.3.11)」

「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「
「「「「「 「 「
「「「 「 「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン 「「
「「 「 「第21号 平成25年3月11日 「「「
「 「 「「「「
「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「「

「 「
| 1 | 真空パックなどの密封食品による食中毒を防ぐために
「 「

真空パックなどの密封食品でも、冷蔵保存が必要な食品があるのをご存知でしょうか。

「レトルトパウチ食品」と記載されている食品は、加熱加圧殺菌されており常温保存が可能です。

しかし、一見、包装形態が似ていても「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要な食品です。

誤って常温で放置しておくと、菌が繁殖し、命にかかわる食中毒の原因になることがありますので注意が必要です。

~~~~~

◆包装の裏表の表示で保存方法を確認し、適切に保存してください。

◆真空パックの食品などで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください。

~~~~~

○さらに詳しい情報は、厚生労働省 HP に掲載されています。
→「真空パック詰食品（容器包装詰低酸性食品）のボツリヌス食中毒対策」
(http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-4.html)

「 「
| 2 | 「岐阜県食品安全推進室」Facebook ページのご紹介
「 「

昨年8月から、Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」を開設しています。
身近な食品安全に関する情報や食品安全推進室の活動などの情報発信しています。ぜひご覧ください。

○フェイスブックページ「岐阜県食品安全推進室」
<http://www.facebook.com/pref.gifu.shokuhin.anzen>

○岐阜県HPに入り口があります。
県庁トップページ>暮らし>暮らし・地域づくり>食品の安全・安心>新着情報の下

＼ ↓↓↓↓↓↓↓↓↓岐阜県の食品安全情報は↓↓↓↓↓↓↓↓↓ ／
→ <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/> ←
／ ↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑↑ ／

○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/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/risk-communication/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