

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R4. 4. 28）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第160号 令和4年4月28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」を作成しています。

今回は、「家庭菜園でも有毒植物の誤食にご注意を！」というテーマでお送りします。

有毒植物による食中毒は、家庭菜園や山菜取りで、食用と間違えて有毒植物を採ってしまうことで発生しています。とくに春は有毒植物による食中毒が多く発生しているため注意が必要です。

家庭菜園で食用と間違えやすい有毒植物の例や、有毒植物による食中毒の予防ポイントについて、博士とQ子の会話形式でわかりやすくまとめておりますので、ぜひご覧ください。

◆食卓の安全・安心ニュースは岐阜県ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/298926.pdf> (第1号)

◆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 お弁当づくりの際の注意点をお知らせします！

お弁当は、つくってから食べるまでに時間が空いてしまうので、つくり方や食べるまでの保管方法には注意が必要です。お弁当による食中毒を予防するために、以下のポイントに注意しましょう。

○手をきれいに洗いましょう！

調理前や、調理中に生肉・魚・卵を触ったときなどは必ず手をきれいに洗いましょう。

○お弁当の容器は清潔なものを使いましょう！

容器は事前にしっかり洗って、十分に乾かしておきましょう。洗う際は、ふたのパッキンなどすみずみまで洗いましょう。

○おかずはしっかり加熱しましょう！

お肉は中心部の色が変わるまで、卵料理は半熟ではなく完全に固まるまで、しっかり加熱しましょう。

○水分に注意しましょう！

水分が多いと細菌が増えやすくなってしまいます。揚げ物や焼き物など、水分が少ないおかずにするか、水分が多いものは水気を十分に切ってから入れるようにしましょう。

○保管の際は温度に気をつけましょう！

長時間、温かい所に置いておくと、細菌が増殖してしまいます。食べるまで冷蔵庫で保管するか、保冷剤と

保冷バックを活用しましょう。

詳しくは、下記リンクをご参照ください。

◆お弁当づくりによる食中毒を予防するために(農林水産省)

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