

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R6. 5. 29）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第214号 令和6年5月29日

1 食卓の安全・安心ニュース（第2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、「食品添加物を正しく理解しよう！」というテーマでお送りします。

食品添加物とは、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程又は食品の加工、保存の目的で使用されるものを指します。ニュースでは、食品添加物の種類や安全性、表示について、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/399756.pdf>（第2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 バーベキューを安全に楽しむための食中毒予防のポイント

最近では、日没後もあたたかい日が増えて、友人や家族とバーベキューを楽しむ予定がある方も多いのではないのでしょうか。

しかし、バーベキューを行う際には、食品の扱い方を間違えると、食中毒の危険性があります。

以下の点に注意して、安心・安全にバーベキューを楽しみましょう。

◇材料は低温で保管する

食中毒菌の多くは室温で活発に増殖し始めます。

食品は、クーラーボックスに入れ、保冷剤でしっかり冷やして保管しましょう。

また、保管の際は、それぞれの食材は別の容器に入れて、

生肉や生魚が他の食品とくっついたり、汁がもれないようにしましょう。

◇しっかり加熱する

ほとんどの細菌やウイルスは、加熱により死滅します。

生肉や生魚は中心までよく加熱しましょう。また、調理済みの料理は、なるべく早く食べましょう。

◇道具は使い分ける

生肉や生魚を扱った道具にも、細菌やウイルスがついています。
生肉や生魚を切ったまな板や包丁で、加熱しない食品を切ることは避けましょう。
生肉や生魚を触った Tongue や箸は、焼けた食品には使用しないように注意しましょう。

以上のことに気をつけるほか、調理前や食事の前など、こまめな手洗いを心がけましょう。

詳しくは、下記のリンクをご参照ください。

◆バーベキューを楽しむ皆様へ(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/foodpoisoning/bbq.html>

◆バーベキューを安全に楽しむための食中毒予防のポイント(近畿農政局)

<https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/mn/foodpoisoning/BBQ.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
