

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R6.7.4）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第216号 令和6年7月4日

1 食卓の安全・安心ニュース（第3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、「細菌性食中毒に気を付けて！」というテーマでお送りします。

食中毒は、年間を通して発生していますが、細菌性食中毒は6月から8月に多く起こっています。今の季節は気温も湿度も高いため、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすくなっており、注意が必要です。ニュースでは、細菌性食中毒予防の3原則のほか、家庭や災害時における食中毒の予防について、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/403614.pdf>（第3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 親子で学ぶ食品安全セミナーを開催します！

次世代を担う子ども達とその家族に、食品に関する正しい情報を提供し、事業者と相互理解を進めていただくため、「親子で学ぶ食品安全セミナー」を開催しています。

令和6年度は、もやし・カット野菜製造工場と県の食品検査施設の見学や、食品中の着色料を分離する体験の参加者を募集しています。

※7月30日(火曜日)の県庁発の日程は多数のご応募をいただき、受付を終了しました。

1 開催日時及び行程

7月31日(水曜日)【募集中】

集合：午前9時20分、出発：午前9時30分、解散：午後4時30分

2 行程：東濃西部総合庁舎集合(多治見市) → (株)サラダコスモ養老生産センター(養老町)→

川島ハイウェイオアシス(各務原市)で昼食→ 岐阜県保健環境研究所(各務原市)

→ 東濃西部総合庁舎解散

(集合後、貸切バスで移動します)

3 内容

・もやし製造・カット野菜製造工場の見学((株)サラダコスモ養老生産センター)

・食品の検査施設の見学、食品中の着色料を分離する体験(岐阜県保健環境研究所)

4 参加費用

無料(昼食については、各自負担)

5 持ち物

筆記用具(鉛筆、ボールペン等)

6 募集条件及び募集人数

県内在住の方 各日15組まで

・原則、小学3年生から6年生までの児童1名とその保護者1名を1組とする。

・保護者1名に対し、小学3年生から6年生までの児童2名までは可とする。

7 募集期間

令和6年7月17日(水曜日)まで

応募方法など、詳しい内容については、岐阜県公式ホームページをご参照ください。

◆親子で学ぶ食品安全セミナー参加者募集チラシ

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/404348.pdf>

◆食品安全セミナー

<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
