

メール件名：

- ・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.11.19）」
- 

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第256号 令和7年11月19日

---

## 1 食卓の安全・安心ニュース（第8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」を発行しています。

今回は、「ノロウイルスによる食中毒に要注意！」というテーマでお送りします。

冬場はノロウイルスによる食中毒に注意する必要があります。ノロウイルスは非常に強い感染力を持っており、感染すると腹痛やおう吐、下痢などの症状を引き起こしてしまいます。ノロウイルスによる感染を防ぐには手洗いが重要ですので、正しい手洗いを習慣にしましょう。

ニュースではノロウイルスによる食中毒の発生状況や正しい手洗いの方法について、博士とQ子の会話形式でわかりやすく紹介しておりますので、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/473267.pdf>

◆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 ヒスタミン食中毒にご注意ください

---

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様の食中毒です。症状は、顔面、特に口の周りや耳たぶの紅潮、頭痛などがあります。

今回は、ヒスタミン食中毒の予防法をご紹介します。

- ・魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管しましょう。
- ・鮮度が低下した魚は食べないようにしましょう。
- ・ヒスタミンを高濃度に含む食品を口に入れると、唇や舌先にピリピリした刺激を感じことがあります。この場合は、食べずに処分しましょう。

詳細は下記リンクをご覧ください。

◆ヒスタミンによる食中毒について（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html>

◆ヒスタミン食中毒（消費者庁）

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/food\\_safety\\_portal/other/contents\\_001](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/other/contents_001)

---

○添付ファイル（P D F）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 岐阜県岐阜市薮田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：[c11222@pref.gifu.lg.jp](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp)

---