

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R8. 5. 29）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第269号 令和8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」を発行しています。

今回は「食品添加物について正しく理解しよう！」というテーマでお送りします。

食品添加物は食べ物を長持ちさせたり、色や香りを付けたりするなどの目的で食品に使用されるもののことをいいます。

食品添加物は動物を用いた毒性試験のデータを基に、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても健康への悪影響がないと推定される1日あたりの摂取量（ADI）が決められており、ADIをもとに使用できる食品や上限量の使用基準が決められているので、食品添加物の安全性は科学的に確認されています。

他にも、ニュースでは「食品添加物の表示例」等について、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/500865.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 バーベキューを安全に楽しむために

気温が上がり、夏が近づいてきました。この時期になると、家族や友人とバーベキューを楽しむ方もいらっしゃると思います。

ですが、この時期は気温や湿度が高くなるため、食中毒の危険が高まる季節でもあります。

これから紹介することに気を付けて、バーベキューを安全に楽しみましょう。

- ・飲料水や調理に使う水は、水道水や飲用が認められている水を利用しましょう。
- ・食材はクーラーボックスに入れ、保冷剤で冷やしましょう。
- ・調理前の生肉に使う箸や tong は他の食材に使わないようにしましょう。
- ・調理や食事の前は、しっかりと手を洗いましょう。
- ・生肉は中心部まで十分に加熱して、調理用と食べる用で箸や tong は使い分けましょう。

詳細は下記リンクをご覧ください。

◇キャンプ場での調理やバーベキューを安全に楽しむために（農林水産省）

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