

えひめ食の安全安心メール



登録者募集中!!

愛媛県では、食の安全安心に関する様々な情報を皆さんへお届けするメールマガジン『えひめ食の安全安心メール』を発行しています。

正確で分かりやすい情報をタイムリーにお届けしますので、皆さん、是非ご登録ください！（不定期発行：無料）

サンプル号
裏面参照

- 食品の回収情報や食中毒の発生情報などの緊急食品情報
- 食の安全安心に関するイベント、講座等のご案内
- 『えひめの食品だより』（食中毒予防に関する豆知識や県の取組紹介）
- 制度改正のお知らせ（食品衛生、食品表示等） など

登録は「えひめ食の安全・安心情報」ホームページから！



愛媛県公式ホームページ (<http://www.pref.ehime.jp/>) 内で

「」で できます。



「えひめ食の安全・安心情報」 > 「メールマガジン」内の

登録フォームで、 して

※携帯電話のメールアドレスも登録できますが、機種により上手く表示できない場合があります。

※本メルマガに登録すると、インターネットの本屋さん「まぐまぐ」から自動的に「ウィークリーまぐまぐ」などが配信されますが、不要の場合は、「まぐまぐ」ホームページから解除してください。

【お問合せ先】

愛媛県 保健福祉部 健康衛生局 薬務衛生課 食品衛生係

〒790-8570 松山市一番町4丁目4-2

(電話) 089-912-2395 (FAX) 089-912-2389

(メール) yakumueisei@pref.ehime.lg.jp

みなさん、こんにちは。愛媛県庁薬務衛生課です。
このメールマガジンでは、食品の回収情報や食中毒の発生情報などの緊急食品情報のほか、食の安全安心に関するイベント、講座のご案内、食に関する豆知識など、タイムリーな情報をお届けします！

★食品の回収情報【消費者向け】

○対象商品：〇〇〇〇
○規格形態：〇〇g、〇袋入り
○賞味期限：〇年〇月〇日
○製造者：株式会社〇〇社
○回収理由：〇〇のため
○問い合わせ先：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
※詳細はこちら→<http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/index.html>

★ノロウイルスによる食中毒が発生しました【消費者・事業者向け】

○発生日時 平成〇年〇月〇日(〇)
○患者数 〇名(〇月〇日現在)
○主な症状 〇〇、〇〇、〇〇
○原因施設 〇〇〇〇
○原因食品 〇〇
○病因物質 ノロウイルス

※詳細はえひめ食の安全・安心情報HP(食中毒の発生状況)
→<http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/hassei.html>

現在、県及び松山市では「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令中(H30.1.26~4.5)
→<http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/chuuihou.html>

ノロウイルスについて
※詳細はえひめ食の安全・安心情報HP(ノロウイルスに関するPDFファイル)
→<http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/shokuchuudoku/documents/leaf.pdf>

◎予防の基本は手洗いです！帰宅時、トイレの後、調理や食事の前にはしっかり手を洗いましょう。

★1月19日付で食品表示に関する次の通知が改正されました【事業者向け】

・「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)
・「食品表示基準Q&A」(平成27年3月30日消食表第140号消費者庁食品表示企画課長通知)
改正点は、消費者庁HPの新旧対照表をご確認ください。
→<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#qa>

★「食の安全・安心県民講座」参加者募集中！【消費者・事業者向け】

食の安全・安心について、行政・食品関連事業者の取組紹介や、参加者との意見交換を行う「食の安全・安心県民講座」の参加者を募集しています！(参加費無料)

○日時・場所
【西条会場】〇月〇日(〇) 〇:〇~〇:〇 県東予地方局
【今治会場】〇月〇日(〇) 〇:〇~〇:〇 今治市総合福祉センター
【中予会場】〇月〇日(〇) 〇:〇~〇:〇 県中予地方局
【八幡浜会場】〇月〇日(〇) 〇:〇~〇:〇 県八幡浜支局
【宇和島会場】〇月〇日(〇) 〇:〇~〇:〇 県南予地方局
○内容 食の安全安心に関する事例発表、意見交換
○定員 各会場とも100名(先着順)
○申込・問合せ先
愛媛県保健福祉部健康衛生局薬務衛生課食品衛生係
〒790-8570 松山市一番町4-4-2
TEL 089-912-2395/FAX 089-912-2389
E-mail yakumueisei@pref.ehime.lg.jp

※詳細はこちら→<http://www.pref.ehime.jp/h25300/4793/index.html>

★えひめの食品だより(5月号)【消費者向け・事業者向け】

自家製のお弁当の管理について

過ごしやすい気候となり、「お弁当を持ってピクニックに出かけよう！」と思われる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。今回は楽しいピクニックでおなかを痛くならないように、自家製のお弁当の適切な管理についてお話しします。

お弁当にはおにぎり、サンドイッチ、卵焼き、ウインナー、からあげなど、いろいろな主食、おかずがありますが、それらには食中毒の原因物質がついている可能性があります。食中毒を起こす原因物質は、カビ、細菌、ウイルス、寄生虫、毒物(動物性、植物性、化学物質)があります。カビや細菌は、適度な温度の元で、時間が経つと爆発的に増加します。

「黄色ブドウ球菌」は、ケガをしたあと化膿を起こす細菌の一つです。32度から37度で旺盛に増殖し、「エンテロトキシン」という毒素を作ります。多くの食中毒の原因菌は、体内に入ってから増えて症状を起こすため、喫食から発症まで時間がかかる(長いものだと数日後)ことが多いのですが、黄色ブドウ球菌は、食品の中で増えて毒素を作り、その毒素が食中毒の症状を起こすため、食べてから30分から3時間程度で嘔吐や吐き気などの症状を起こします。

家庭では、おにぎりを含めて、手が直接食品に接して調理することも多いでしょう。この「黄色ブドウ球菌」は、皮膚や鼻の中に一般的に存在する細菌ですので、予防策は、

- 1 十分に手洗いを行ってから調理すること
- 2 調理中に顔や頭を触らないこと
- 3 作ってから食べるまで、低温で保管すること
- 4 作ってから食べるまでの時間を短くすること

加えて、衛生的な容器を使うこと、しっかりと加熱調理すること、食べる前に手を清潔にすることに気を付けて、楽しいピクニックを行ってください。