

食品安全政策課情報発信実績（2020年4月～12月2日現在）

日付	テーマ	発信ツール			メディア/報道		その他
		Facebook	Twitter	動画	新聞	TV	
2020/4/30	ご家庭でのご飯作りにご注意	○	—	—			
2020/5/11	テイクアウトを安全に、美味しく楽しむポイントをご紹介①	○	○	○		・NHK総合「ニュース7」で紹介(5/13)	そごう・西武のお弁当コーナーでチラシのイラスト部分を掲示
2020/5/18	テイクアウトを安全に、美味しく楽しむポイントをご紹介②	○	○	○	・日本経済新聞 社会部 夕刊	・TOKYO MXの番組内で動画・HPが紹介(6/19) ・TBS「ゴゴスマ」で紹介(6/9)	
2020/5/19	美味しく新鮮な食材を食べよう～手洗い編～を公開中！		○	○			
2020/5/28	梅雨の時期の食中毒予防～ウェルシュ菌に気を付けて～	○	—	—			
2020/6/6	6月7日は、世界食品安全の日！～家庭で食中毒予防を6月7日は、世界食品安全の日！～家庭で食中毒予防を～	○	○	—			
2020/6/16	お弁当作りに、健康と衛生を考えてひと工夫を	○	○	○			お弁当作り編
2020/6/18	テイクアウトを安全に、美味しく楽しむポイントをご紹介③	○	○	○			
2020/6/30	賢く楽しくお買い物！～エコバッグでも食中毒予防～	○	○	—	・共同通信社 文化部 (7/13) ・読売新聞(6/29) ・朝日新聞(7/1) ・沖縄タイムズ(7/2) ・北海道新聞 暮らし報道部 ・信濃毎日新聞(8/1) ・中日新聞(7/23) ・毎日新聞(クックパッドリンク)(8/16)	・NHK総合「あさイチ」で紹介(7/16)	・クックパッドニュースで配信(8/16)(文案作成に協力)
2020/7/13	「お家で楽しもう！～美味しく新鮮な食材を食べよう～」盛り付ける編	○	○	○			
2020/7/14	鶏料理を美味しく食べましょう	○	○	—			
2020/7/20	子ども事故防止 ジャガイモの食中毒		○				
2020/7/22	子ども事故防止 手洗い		○				
2020/7/31	子ども霞ヶ関見学ツアー web版 手洗い	—	—	○			
2020/7/31	子ども霞ヶ関見学ツアー web版 夏野菜サラダ	○	○	○			
2020/7/31	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	○	—	—			・キャンプ場施設がある全国の国立公園事務所に掲示
2020/8/11	夏真っ盛り、テイクアウト・出前や宅配食材を楽しむためのポイントをご紹介	○	○	○			
2020/8/14	冷蔵庫を使った食品のかしこい保存方法をご紹介します	○	○	—			・狭山市(埼玉県)HPで紹介
2020/9/1	そのキノコ 食べられる？	○	○	—			10/8 HP作成

2020/9/7	食品の発がん物質「アクリルアミド」摂取を抑えるには【毎日新聞コラム、Yahooニュース】	-	-	-			
2020/9/9	木のまな板を使って、楽しく調理をしましょう！～特別展示のご案内～	○	-	○			動画は、消行課消費者の部屋HPに掲載
2020/9/18	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	○	○	○			
2020/10/8	秋の味覚にご注意を！キノコを安全に美味しく食べるために	○	○	-			・省公式Facebook週間閲覧数第3位
2020/11/5 ～12/2	高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について	○	○	-			
2020/11/21	冬の食中毒予防～冬の味覚を美味しく召し上がるために～	○	○	-			



【賢く楽しくお買い物！～エコバッグでも食中毒予防～】

7月1日（水）から、スーパー、コンビニなどでレジ袋の有料化が始まります。エコバッグで買い物をする人が、これからますます増えてきます。エコバッグも最近は、機能性だけでなく、デザイン性の高いものも販売されています。お気に入りのエコバッグで買い物を楽めます。

でも、せっかくのエコバッグ、ちょっとした注意も必要です。

エコバッグは買い物の度に、色々な食品を入れてるので、気付かないうちに食中毒菌が付いてしまいます。

そこで今回は、エコバッグを清潔に使っていただくためのポイントを紹介いたします。

- エコバッグは定期的に洗いましょう。
- 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう。
- 肉、魚、冷蔵・冷凍食品などの冷たい物は、まとめて入れて、温かいものと、密着しないように入れましょう。
- 食品と日用品を入れるエコバッグを区別しましょう。
- エコバッグの持ち運びは、短時間にしましょう。

清潔なエコバッグで、楽しいお買い物を！詳しくはこちら
<https://www.maff.go.jp/j/.../seisaku/foodpoisoning/ecobag.html>

エコバッグを清潔に保つための

5つのポイント

エコバッグは、コンパクトに畳め買い物に便利なアイテムです。食品を入れることが多いので、意外に汚れているものです。野菜に付いていた土、食品の汁などがエコバッグに付着したり、残ったりすると、ニオイの原因になります。見た目には汚れていなくても、湿ったままにしておくと細菌が増殖します。

エコバッグを衛生的に使うために、普段から意識したい5つのポイントを紹介いたします。

その① 定期的に洗いましょう

- ・エコバッグの取扱表示などに従い、洗濯機か手洗いで洗いましょう。
- ・洗った後は、しっかり乾かしましょう。

その② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう

- ・肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着しないようポリ袋に入れましょう。
- ・使用したポリ袋は、再利用せず、適切に捨てましょう。

その③ エコバックに入れる順番に気をつけましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などは、まとめて入れて、温かいものと、密着しないように入れましょう。
- ・硬いものや重いものを下に入れましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。

その④ 食品と日用品を入れるエコバックを区別しましょう

- ・食品を入れるバッグと、日用品など入れるバッグは使い分けると、衛生的に使用できます。

その⑤ エコバックの持ち運びは、短時間にしましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などが入ったエコバッグを持ち運ぶ際には、短時間で家に戻り、直ちに冷蔵庫に入れましょう。
- ・車で運ぶ場合には、涼しく衛生的な場所に置き、トランクに置くのを避けましょう。



清潔なエコバッグで
お買い物を楽しもう！



農林水産省消費・安全局食品安全政策課

facebook



農林水産省 maff

10月7日

【秋の味覚にご注意を！】

すっかり朝夕涼しくなり、キノコなど秋の味覚が美味しい季節となりました。

でも、秋の味覚を楽しむ際には、ご注意を。

野生のキノコや山野草の場合、有毒なものか、食べられるものかを見分けるのはキノコ狩りのプロでも容易ではありません。

毒キノコや、グロリオサ、イヌサフランなどの有毒植物について、食用のキノコや山野草と見間違えることによる食中毒が発生しています。

自分で確実に見分けることが出来ない、安全に食べられると判断できない場合には、「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう。

また最近、直売所でも、「クサウラベニタケ」を誤って「ハタケシメジ」として、「クワズイモ」を「里芋の芋茎（いもがら）」として誤って販売され、食べた方が食中毒を起こしたという事案が発生しました。

生産者や販売者のみなさんは、キノコや山草を栽培、収穫、加工、出荷、販売する際には、国や自治体が出している情報を参考に、有毒な種類のが混ざらないように秋の味覚を楽しみましょう。

詳しくはこちら、

秋の味覚にご注意を！キノコを安全に美味しく食べるために（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/.../seisaku/foodpoisoning/mushroom.html>

食品安全：特用林産物（きのこ、たけのこ、山菜など）（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/.../nou.../rinsanbutsu/tokuyo_rinsan.html

秋の味覚にご注意を！ キノコを安全に美味しく食べるために

本格的な秋を迎え、キノコの美味しい季節となりました。

でも、キノコを食べる際には、ご注意！キノコによる食中毒が、毎年発生しています。

ここでは、野生のキノコの採取や、家庭で食べる際に気を付けておきたいポイントをご紹介します。

食べられそうに見えますが、すべて毒キノコです！



絶対に

食用キノコと判断できないキノコは

採らない！食べない！売らない！人にあげない！

- ① 家庭の食事で、食用キノコと外見が似ている野生の毒キノコを、間違えて食べてしまうケースが多く見られます。
- ② 毒キノコと食用キノコの見分け方は容易ではありません。毒キノコの見分け方や、調理法によって食べられるといった、様々な言い伝えを信じてはいけません。（例、ナスと一緒に料理すると食べられる）
- ③ 国や地元の自治体が出している情報を参考に、食べられるかどうか分からない野生キノコは、採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。
- ④ 万が一、野生のキノコを食べて体調に異常を感じたら、直ちに病院で受診してください。

毒キノコのほかにも、スイセン（春）やイヌサフラン（秋）等、季節によって食中毒の原因となる植物がありますので、ご注意ください。

農林水産省消費・安全局食品安全政策課

facebook



農林水産省 maff

11月25日 21:00

【冬の食中毒予防～冬の味覚を美味しく召し上がるために～】

カキやホタテ貝、寒ブリ等、冬の食材の美味しい季節となりました。

でも、冬の食中毒に気をつけて下さい。

特にノロウイルス食中毒は、11月から3月にかけて発生が増加しています。

ここでは、ノロウイルスをはじめとする冬の時期の食中毒を予防するときにあたって気をつけるポイントをご紹介します。

- ・しっかりと手洗いをする
- ・調理器具やキッチン是一直も清潔にする
- ・加熱が必要な食材は、中心までしっかりと火を通す

詳細はこちらから。

冬に食中毒？ノロウイルスの予防と対処法（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/.../seisa.../foodpoisoning/norovirus.html>

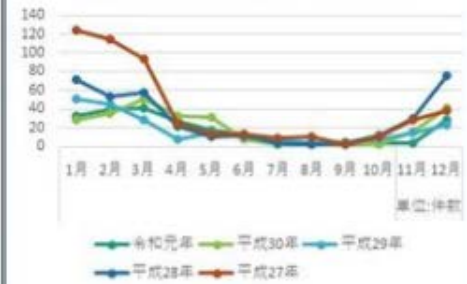
冬の食中毒予防～冬の味覚を美味しく召し上がるために～

カキやホタテ貝、寒ブリ等、冬の食材の美味しい季節となりました。

でも、冬の食中毒に気をつけて下さい。特にノロウイルス食中毒は、11月から3月にかけて発生が増加しています。

ここでは、ノロウイルスをはじめとする冬の時期の食中毒を予防するときにあたって気をつけるポイントをご紹介します。

ノロウイルス食中毒発生件数の推移



出典：厚生労働省「食中毒統計」資料令和元年～平成27年

☆しっかり手洗いを

手洗いは食中毒予防の基本です。食材を調理する際や食べる前は、必ず手を洗い、食品に食中毒菌等を付けないようにすることが大切です。



しっかり「手洗い」

☆調理器具やキッチンは清潔に

調理器具やキッチンは常に清潔にしましょう。ふきんやまな板は、洗浄後に煮沸消毒をするか、塩素消毒液を使うことが有効です。



中心までしっかり「加熱」

美味しい「冬の味覚」



☆「加熱用」の表示があるものはしっかり加熱

加熱が必要な食材は、中心までしっかりと火が通るまで加熱しましょう。（中心部を85～90℃で90秒間以上）。

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課

facebook



農林水産省 maff

3時間前 · 🌐

【宮崎県（12例目）及び香川県（13例目及び14例目）における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認】

12月2日、宮崎県都農町の養鶏場で今シーズン国内12例目、香川県三豊市で国内13例目及び国内14例目となる家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されました。

これを受け、農林水産省としては、同日開催した「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」において、今後の対応方針（大臣指示）に従い措置を実施することについて確認しました。

詳しくは、下記のホームページをご覧ください。

宮崎県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認（国内12例目）及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/201202.html>

香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認（国内13例目及び14例目）及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について

https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/201202_4.html

なお、我が国の現状において、家きんの肉や卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないと考えています。

(参考：食品安全委員会ホームページ)

https://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html