
一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
http://www.jffic.or.jp
JFFICメールマガジン 2016年 第6号

お客様

いつもJFFICメールマガジンをご愛顧いただき誠にありがとうございます。
当メールマガジンは当会の各部持ち回りで執筆しております。
今号では当会「総務部」より、なかなか無くならない食中毒の事例についてご紹介いたします。

まだ5月なのに夏のような暑さですね。皆様体調を崩されてはいませんか？
気温と湿度の上昇とともに心配になってくるものの一つに食中毒があります。
微生物が繁殖しやすい環境で、人間にとっては夏バテ等で体力が落ちる時期ですから
皆様、食品の調理・保存には注意して食中毒を起こさないようお気を付けください。

今回は少し視点を変え、微生物の仕業ではない食中毒についてご紹介したいと思います。
これから本格的に夏を迎え、アウトドアシーズンが到来します。皆様も海へ山へお出かけに
なるのではないのでしょうか。お出かけ先で釣ったお魚や採取した植物を喫食したことで発症する
自然毒による食中毒にもご注意ください。

「毒を持つ魚種であることを知らずに食べた」、「食用可の野菜・キノコと間違えて食べた」
という事例がほぼ毎年のようにあり、死亡事例も少なくありません。
「知人に頂いたものなので、まさか毒があるとは思わず口にしてみました」ということもあるようです。
こちら厚生労働省のHPに自然毒に関するリスクプロファイルが掲載されておりますのでご覧ください。
全てを暗記することはできませんが、「これ食べられるのかな？、似ているけど大丈夫かな？」
という注意を思い起こしていただければ幸いです。

http://r34.smp.ne.jp/u/No/3264974/621Jb9H7ci0D_18/mhlw_poison.html

私は友人に騙されて10代まで「カメノテ」は本当に亀の手だと信じておりました。

※このメールはご登録いただいたメールアドレスに自動で送信しています。
本メールにお心当たりがない場合には、第三者による誤登録、不正登録等の
可能性があります。お手数ですが当会までご連絡頂けますようお願い申し上げます。

一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
〒105-0012 東京都港区芝大門2-4-6
TEL 03-3438-1411 FAX 03-3438-1980

- ◆◆バックナンバーはこちらから
http://r34.smp.ne.jp/u/No/3264974/2je12CH7ci0D_18/back_number.html
- ◆◆メールマガジンの登録情報変更・配信停止はこちらから
<https://area34.smp.ne.jp/area/cl/3264974/1FP-eGgbeqb0/M?S=ngmhp8li>
- ◆◆当会の個人情報の取扱いにつきましては、当会ウェブサイトに掲載しております。
ウェブサイトのプライバシーポリシーをご覧ください。
<http://www.jffic.or.jp/privacy>
- ◆◆当会ではお客様の個人情報を次の目的で使用させていただきます。
 - ・当メールマガジンの発送
 - ・Eメール等による当会からの情報提供
 - ・お客様ニーズ把握のための顧客動向分析

-----*-----*-----*-----*-----*-----*-----*-----*-----*-----*