

2023

1

January

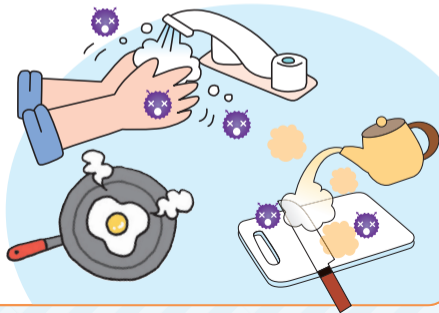
品質保証だより

今月のお知らせ

厚生労働省の資料によると、2021年に国内で発生した食中毒の総数は717件（患者数11,080人）で、このうちノロウイルスを原因とする食中毒は72件（患者数4,733人）でした。ノロウイルスを原因とする食中毒は、1年を通して発生していますが、空気が乾燥する季節に発生する傾向があり、40件（患者数3,795人）が1月～4月に発生していました。

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスを含む食品を、未加熱や加熱が不十分な状態で食べることで、また、ノロウイルスに感染した人、汚染された調理道具などを介して経口感染し体内で増殖することで、腹痛・下痢・吐き気・嘔吐などの症状を起こします。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐために「調理の際の加熱」「手洗い」「調理道具等の殺菌」が重要になります。





商品検査レポート



11月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	818	

理化学検査	検査数	312
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	40	28	4	11	46	5	38

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>