

ノロウイルスによる食中毒予防②

厚生労働省の資料によると、2022年に国内で発生した食中毒の総数は962件(患者数6,856人)、このうちノロウイルスを原因とする食中毒は63件(患者数2,175人)で、1月~3月の間に39件(患者数1,397人)発生していました。

厚生労働省によると、ノロウイルスによる食中毒予防のポイントとして次の3つがあげられています。

「調理する人の健康管理」

普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意し、症状があるときは、食品に直接触れることなどを控える。



「作業前などの手洗い」

手洗いはトイレに行ったあと、調理や盛り付けの前に、汚れが落ちにくい指先・指の間・親指の周りなども注意して洗う。



「調理道具の殺菌」

洗剤でよく洗ったあと、塩素濃度200ppm(0.02%)の次亜塩素酸ナトリウム*
や、熱湯による殺菌も有効。

*次号で紹介しします





商品検査レポート



12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。 |
| | 885 | |

| | | |
|-------|-----|-----|
| 理化学検査 | 検査数 | 273 |
|-------|-----|-----|

| 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 |
|--------|-------|------|------|-------|-------|-----|-------|
| | 32 | 32 | 6 | 9 | 50 | 6 | 19 |

※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>