

品質保証だより

2021
December

12



今月のお知らせ

ノロウイルスによる食中毒にご注意ください。

厚生労働省の報告では、2020年に国内で発生したノロウイルスを原因とする食中毒は99件で、患者数は3,660人でした。このうち1月～3月と12月に発生した件数は90件で、患者数は3,393人でした。ノロウイルスを原因とする食中毒に対しては、年間を通して注意が必要ですが、特に冬場に多く発生しています。

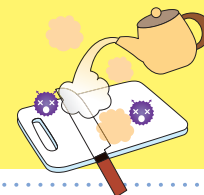
ノロウイルスは、汚染された食品を十分加熱しない状態で食べることや、ノロウイルスに感染した人を介して経口感染し、体内で増殖して発熱・おう吐・腹痛・下痢などを引き起こします。

ノロウイルスによる
食中毒を
予防するために



加熱が必要な食品は中心まで
しっかり加熱する。目安は中心温度
85～90℃ 90秒以上

手洗い時は、洗い残しが無い
ように、指先や指と指の間な
どにも注意し、石けんでの手
洗いと流水でのすすぎを2回
繰り返す。



まな板、包丁、ふきんなどの調
理道具は、熱湯や台所用塩素
系漂白剤を希釈して殺菌する
ことも有効です。

商品検査レポート

10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 797	店舗新規商品検査において「水産1商品」が一般生菌数と大腸菌群にて不適合となり、 取扱いをしないこととしました。							
理化学 検査	検査数 300	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
			53	34	6	12	53	6	29

※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。▶ <http://www.naracoop.or.jp/goods/letter/kensadayori.html>