

品質保証だより

2022
January

1



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



前回は食品の取り扱い時や、調理器具などからのノロウイルス食中毒を予防するために

- ①加熱(中心温度85℃～90℃で90秒以上)
- ②手洗い(石けんでの手洗いと流水でのすすぎを2回実施する)
- ③調理道具などの殺菌(熱湯や台所用塩素系漂白剤での殺菌)をお知らせしました。

今回は、③調理道具などの殺菌で使用する、台所用塩素系漂白剤の薄め方や、ご使用時の注意事項を厚生労働省の資料からお知らせします。

家庭用の塩素系漂白剤に含まれている、次亜塩素酸ナトリウムの濃度が200ppmになるよう、水で薄めて作ります。濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	200ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の塩素濃度	液の量	水の量
12%	5ml	3ℓ
6%	10ml	3ℓ
1%	60ml	3ℓ

ご注意

- 消毒作業中はビニール手袋を使用し、十分に換気しましょう。
- 製品ごとに濃度が異なりますので、表示をしっかりと確認しましょう。
- 使用期限が記載されているものは、使用期限内のものを使用しましょう。
- おう吐物など酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず製品の「使用上の注意」をよく確認し使用しましょう。



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。

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>

微生物検査	検査数 853	店舗新規商品検査において「洋生菓子1商品」が一般生菌数にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。					
理化学検査	検査数 302	店舗新規商品検査において「水産1商品」がアレルギー検査にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。					
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
	44	34	6	8	58	5	28

※外部検査機関へ依頼2検体を含む

※外部検査機関へ依頼

