

今月のお知らせ

厚生労働省の資料によると、2023年に国内で発生した食中毒の総数は1,021件(患者数11,803人)で、このうちノロウイルスを原因とする食中毒は163件(患者数5,502人)でした。ノロウイルスを原因とする食中毒は、1年を通して注意が必要ですが、空気が乾燥する季節に多く発生する傾向があり、1月～3月の間に86件(患者数3,339人)発生していました。

ノロウイルスは強い感染力があり、手や食品、調理道具などを介して、少量でも口から入ると、24～48時間位の間で体内で増殖して、腹痛・下痢・吐き気・嘔吐などの症状を引き起こします。

ノロウイルス食中毒予防の4原則は、ノロウイルスを「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「ひろげない」です。次号でお知らせします。





商品検査レポート



1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。
	784	

理化学検査	検査数	205
-------	-----	-----

- ・ヒスタミン検査の結果、無店舗商品抜取1検体で基準外となり、調査の結果、個別対応することとしました。
- ・食品添加物検査の結果、無店舗商品抜取1検体で基準外となり、詳細を調査中です。

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
	34	10	7	3	52	6	4

※外部検機関へ
依頼3検体含む

※コープ・
ラボへ依頼

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>