

品質保証だより

 2020
December

12



今月のお知らせ

厚生労働省の資料によると、2019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212件で、患者数は6,889人でした。ノロウイルスを原因とする食中毒は年間を通して発生しますが、例年、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、小腸粘膜で増殖して、発熱、おう吐、腹痛、下痢などを引き起こすウイルスです。

予防・対策



1
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



2
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。



3
まな板、包丁、ふきんなどの調理道具は、台所用塩素系漂白剤(200ppm)や、熱湯で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 908	店舗新規商品検査において「水産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 340	主な検査項目	食品添加物 68	簡易農薬 33	畜種判定 9	残留農薬* 13	ヒスタミン 55	カビ毒 5	放射性物質 43

※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>