

今月のお知らせ

厚生労働省の調査では、2021年に国内で起きた食中毒は717件(患者数11,080人)でした。このうち細菌による食中毒は230件(患者数5,638人)起きており、月別に見ると6月～10月にかけて起きた食中毒は101件(患者数3,634人)であったことから、細菌による食中毒の多くはこの時期に起きていることが分かります。この時期は、食中毒を起こす細菌が増えるのに適した気候であり、不十分な手洗いや、食品の不適切な取り扱いなどの条件が重なることで食中毒が発生します。

細菌による食中毒を防ぐための三原則である、原因となる細菌を「**つけない**」「**増やさない**」「**やっつける**」を実行することで食中毒予防に努めましょう。

「つけない」…

洗う 分ける 清潔

- 手に付着している細菌を石けんで洗い、流水ですすぐ。
- 生の肉や魚と、加熱せず食べる野菜などは分ける。
- 包丁やまな板などの調理器具は洗剤で洗い、熱湯などで殺菌する。



「増やさない」…

放置しない 低温保管

生ものは作り置きしない。必要な量を購入し冷蔵庫・冷凍庫へ入れる。また、頻繁に開け閉めせず、詰め過ぎないように注意する。



「やっつける」…

中心までしっかり加熱

多くの細菌は加熱すると死滅するので、生焼けにならないよう、食品の中心まで加熱する。



商品検査レポート 6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
850

特に問題となる商品はありませんでした。

理化学
検査

検査数
286

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
	51	34	7	11	54	7	25

※外部検査機関へ依頼 2 検体を含む

※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>