

2023

2

February

品質保証だより

今月のお知らせ

ノロウイルスの潜伏期間はおおよそ 24 ～ 48 時間で、腹痛・下痢・吐き気・嘔吐などの症状を起こします。このとき便や嘔吐物には大量のノロウイルスが含まれていますので、便や嘔吐物が少量でも食品や調理器具などを汚染した場合、食中毒が広がることとなります。ノロウイルスによる症状は、一般的に数日で回復します。

しかし、回復した後もしばらくの間は便の中にウイルスが含まれています。また、感染したすべての人が発症するわけではなく、症状が出ない場合や、風邪のような症状だけの場合もあります。

食中毒を防ぐためにも、トイレの後や調理の前の手洗いをを行い、お腹の違和感など、わずかな症状も見逃さないよう注意しましょう。





商品検査レポート



12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	店舗新規商品検査において「日配1商品、水産1商品」がいずれも一般生菌にて、また「水産1商品」が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。
	796	

理化学検査	検査数	295
-------	-----	-----

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
	50	33	7	6	54	6	18

※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>