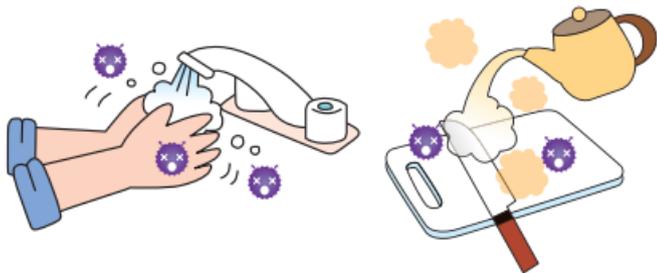


ノロウイルスによる食中毒予防①

厚生労働省の資料によると、2022年に国内で発生した食中毒の総数は962件(患者数6,856人)で、このうちノロウイルスを原因とする食中毒は63件(患者数2,175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39件(患者数1,397人)発生していました。

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスを含む食品を、未加熱や加熱が不十分な状態で食べることで、また、ノロウイルスに感染した人、汚染された調理道具などを介して経口感染し体内で増殖することで、腹痛・下痢・吐き気・嘔吐などの症状が起きます。

厚生労働省によると、ノロウイルスによる食中毒予防のポイントとして「調理する人の健康管理」「作業前などの手洗い」「調理道具の殺菌」があげられています。





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。

微生物検査	検査数	店舗新規商品検査において「氷菓2商品」のうち 1商品が大腸菌群、1商品が一般生菌、大腸菌群に て不適合となり、取り扱いをしないこととしました。
	998	

理化学検査	検査数	343
-------	-----	-----

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
	58	34	6	25	49	5	32

※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>