

こんにちは
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- (1) ノロウイルス食中毒の予防について
- (2) 真空パックされた容器包装詰低酸性食品の取り扱いについて
- (3) 平成 2 4 年度食品自主衛生管理講習会について
- (4) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフードしが」
(S - H A C C P) 認証情報
- (5) 食品回収情報 (H24.10.17 ~ H24.12.14 (省略))

(1) ノロウイルス食中毒の予防について

感染性胃腸炎が、この冬、全国的に流行し、猛威をふるっています。
このうち、特に集団発生例の多いノロウイルス食中毒が全国で多発し、患者数が1000人を超える大規模な食中毒事件も発生しています。
滋賀県においても、ノロウイルス食中毒注意報の第2報を12月6日に例年より早く発令をしましたが、12月9日と12日に県内の飲食店で食中毒事件が発生しました。
ノロウイルス食中毒を発生させないよう、対策を行う必要があります。

ノロウイルス食中毒の特徴

ウイルスが原因の食中毒であり、少量のウイルスで感染し、発症します。細菌性の食中毒とは異なり、冬期に多発する傾向がありますが、近年では年間を通じて発生がみられます。

症状は、嘔吐、下痢、発熱等であり潜伏時間は24時間～48時間です。症状が治まっても、長い場合1ヶ月程度、糞便からウイルスが検出される場合があります。

二枚目の生食が原因となる場合がありますが、感染した人を介して他の人に感染を広げたり、感染者が食品を汚染し、食中毒が発生する例が多くなっています。

ノロウイルスは消毒用アルコールに耐性がありますので、予防対策として次のことを行ってください。

- ・手洗いをしっかり行うこと

手指を石けんで 30 秒以上洗い、流水で洗い落とすこと。手洗いは調理前、トイレの後、嘔吐や下痢をした人の世話をした後にしっかり手洗いをするのが大切です。

又、タオルの共用は避けてペーパータオル等を活用してください。

- ・食品は十分に加熱すること
二枚貝等、食品は中心部まで 85℃、1 分間以上の加熱をしましょう。
- ・体調が悪いときは休みましょう。
下痢やおう吐等の症状があるときは、食品をウイルスで汚染する可能性があることから、調理作業は避けてください。
- ・食品の盛り付け時にも注意しましょう
食品を盛り付けるときは、マスクと使い捨て手袋を着用し、専用のはし等を使用しましょう。
- ・調理器具はしっかり消毒しましょう。
使用前後の食器や器具は熱湯や次亜塩素酸ナトリウム等で十分に消毒しましょう。
- ・患者の糞便や吐物の処理を適切に行いましょう。
糞便や嘔吐物には大量のウイルスが含まれています。処理時には換気を十分に行い、使い捨ての手袋やマスクを着用し、汚物中のウイルスが飛び散らないよう作業しましょう。
また、作業を行った後は次亜塩素酸ナトリウム等で汚染されたところを消毒しましょう。
そして、作業した人はしっかり石けんで手洗いをしてください。

厚生労働省のノロウイルス食中毒に関する報道発表

注意！この冬はノロウイルスに注意しましょう。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>

ノロウイルスに関する Q & A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

食品安全監視センターのホームページにも、リーフレットを掲載しています。

ノロウイルスに注意！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

(2) 真空パックされた容器包装詰低酸性食品の取り扱いについて

コンビニエンスストアやスーパーで販売されている真空パック詰めのもやしなどを、レトルト食品と混同して常温保管された場合、ボツリヌス菌が繁殖して食中毒が発生する恐れがあることから、厚生労働省により食品関係事業者用と消費者用のリーフレットが作成されました。ボツリヌス食中毒の特徴や該当食品（容器包装詰低酸性食品）がわかりやすく紹介されています。

厚生労働省ホームページ

真空パック詰食品（容器包装詰低酸性食品）のボツリヌス食中毒対策について

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03-4.html

(食品関係事業者用リーフレット)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/dl/leaflet_241105_02.pdf

(消費者用リーフレット)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/dl/leaflet_241105_01.pdf

(3) 平成 24 年度食品自主衛生管理講習会について

食品安全監視センターが所管している食品関係事業者を対象に、食品等の安全性の確保に係る知識等を取得していただくために、下記のとおり衛生講習会を開催します。

対象施設には、別途案内文を郵送しますので、受講を希望される方は当センターに申し込み願います。

日時

平成25年1月31日(木) 13:45～16:30

会場

G-NETしが(男女共同参画センター大ホール)
滋賀県近江八幡市鷹飼町80-4

講習内容および講師等

- ・自主衛生管理を推進するための食品衛生7Sの実践
株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野久史 氏
- ・「セーフードしが」認証施設の自主衛生管理【事例紹介】
株式会社千成亭 生産支援チーム マネージャー 谷口 滋 氏
株式会社鮎家 取締役 花井和義 氏

申し込み方法等

FAXまたはメール等で当センターに会社名や氏名等を記載のうえ、お申し込みください。
申し込み締め切り日：平成25年1月25日

講習会の案内および申し込み用紙

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyuk-24-annai.pdf>
」

(4) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度「セーフードしが」(S-HACCP) 認証情報

平成24年10月15日付けで下記の施設がセーフードしが施設として新たに認証されました。

施設名：石田食品
所在地：高島市今津町今津694-2
業 種：そうざい製造業(レトルト食品)

「セーフードしが」認証施設は下記アドレスに掲載しています。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/230ninsyosisetu.html>

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。)

- - - 通信編集担当より - - -

冬の町を彩るイルミネーションが話題になっています。クリスマスや冬至前後の夜の長い時期に光で飾り付けを行う風習がいつから始まったのかは知りませんが、寒さが厳しくなり、夜が深くそして暗くなる時期に、逆に気持ちを楽しくできる趣向を行うことに、人の知恵や力強さを感じ

ます。

(
)
() /
_ _ _ () _ _ V _ _ _
XXXXX () XXXX XXXXXX
XXXXXX () XXX / || XXXXXX
~~~~~ 从从 ~ ~ 三 || ~~~~~  
~~~~~  
『焼きいも』

今回のぷちリスで、お知らせをしましたが、ノロウイルスによる食中毒や感染症が各地で発生しています。

ノロウイルスの感染力は強く、感染自体を予防することは、困難な特徴がありますが、食中毒（特に集団発生）を予防することはできます。

対策として、手洗いや加熱調理等を徹底していただくことをお願いします。

インフルエンザ等の感染時期でもありますので、体調管理にご注意願います。

みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せください。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp
~~~~~

食品衛生に関する詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの「食の安全情報」にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -