

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防止について

* * * * *

(2) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

* * * * *

(3) 有害生物の防除について (シリーズ 7)

* * * * *

(4) 食品回収情報 (省略)

* * * * *

(1) ノロウイルス食中毒の防止について

今年の 1 月から 2 月にかけて、県内の大規模弁当調製施設においてノロウイルスを原因とする食中毒が 2 件発生しました。ノロウイルスの感染経路はほとんどが経口からの感染で、次の感染様式がありましたが、調理従事者が原因と考えられる事例が多く見られます。

< 感染経路 >

汚染されていた食品 (貝類等) を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合

食品取扱者 (調理従事者) が感染し、その者を介して汚染した食品を食べた場合

患者のふん便や吐物を取り扱って感染した場合

特に、調理従事者が原因となる食中毒を防止するため、次の事項を徹底してください。

< 防止対策 >

調理従事者の家族を含めた、下痢や嘔吐などの健康チェックを実施し、下痢などの体調不良がある方は、調理場などの食品取扱い区域に立ち入ることのないようにしてください。

作業場に入室する際や用便後などに、しっかりと手洗いを実施してください。また、二次汚染を防止するため、爪ブラシは作業終了時など定期的に次亜塩素酸ナトリウムで殺菌してください。

(手洗いマニュアル)

- 1 . 水で手をぬらし石けんをつける。
 - 2 . 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(3 0 秒程度)
 - 3 . 石けんをよく洗い流す。(2 0 秒程度)
 - 4 . 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
 - 5 . 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
- 1 から 3 までの手順は 2 回以上実施する。

加熱および殺菌済の食品を触る際は、必ず使い捨て手袋を着用してください。また、食品以外のものに接触した場合、その都度、使い捨て手袋を交換してください。

トイレに行く際は、作業着および靴を履き替えてください。また、トイレやドアノブを定期的に次亜塩素酸ナトリウムで殺菌してください。

調理従事者等が嘔吐した場合には、200mg/l以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行ってください。(200mg/lの次亜塩素酸ナトリウムの調整法はメールに添付しています。)

ノロウイルスは、感染しても発症しない場合(不顕性感染)がありますので、流行期には検便の検査項目にノロウイルスの項目の追加を検討してください。

その他、詳細については、下記アドレスを参考にしてください。

滋賀県食の安全情報『ノロウイルスによる食中毒の予防』のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/noro-yobou.html>

厚生労働省HP『ノロウイルスに関するQ&A』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

(2) 食品、添加物等の規格基準の一部改正について

平成21年3月2日に食品、添加物等の規格基準の一部が改正され、新規にナイシンが指定添加物に追加されました。また、それに伴い成分規格が設定されました。この添加物並びにそれを含む食品及び添加物製剤については、添加物の表示を行う必要がありますのでご注意ください。

財団法人日本食品化学研究振興財団HP『最新情報』のアドレス
<http://www.ffcr.or.jp/>

(3) 有害生物の防除について(シリーズ7:カビを好む食品害虫について)

これまでのシリーズでは、具体的な食品害虫とその防除方法について、簡単に紹介してきました。シリーズ連載の最後として、工場内における昆虫のモニタリング調査方法について紹介したいと思います。

昆虫のモニタリング調査は、工場の全体的な管理状況や環境特性により、工場内においてどのような昆虫がどのくらい生息しているかを把握する調査です。この調査により捕獲された昆虫の種類を解析することで、その工場の管理上の問題点を把握することができます。

まず、モニタリングを実施するにあたり、器材を準備します。モニタリング用の器材として、山形粘着トラップや粘着ライト捕虫器があり、この2種類を用いることで、効果的にモニタリングすることができます。

<特徴>

山形粘着トラップ: 組み立て式の非誘引タイプのトラップで、主に徘徊昆虫を捕獲することができます。

粘着ライト捕虫器: 昆虫の好む短波長(360nm付近)の光源を用いて、粘着シートで昆虫を捕獲するトラップで、主に飛翔性昆虫を捕獲することができます。

モニタリング用の器材を設置してから、1週間から1ヶ月をめどに捕虫された昆虫の種類および数を調査します。捕獲された昆虫は、その種類により、以下のような環境指標として用いることができます。

<捕獲された昆虫の環境指標性>

侵入昆虫	飛翔性	: 建物の侵入しやすさの指標(ユスリカ科、クロバネキノコバエ科など)
	徘徊性	: 外周の環境の指標(ワラジムシ、ダンゴムシなど)
室内発生昆虫	排水溝などから発生	: 排水系統の汚れの指標(チョウバエ科)

食品残渣から発生 : 汚れの指標 (ショウジョウバエ科、ノミバエ科、ハヤトビバエ科、ニセケバエ科など)

カビから発生 : カビ発生の指標 (チャタテムシ科)

粉・乾燥食品から発生 : 粉だまりの指標 (タバコシバンムシ、ノシメマダラメイガなど)

最後に、モニタリングの結果から、工場における問題点を把握し、それに対する改善を行います。さらに、継続的にモニタリングを実施し、その改善の効果を検証しましょう。

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 - - - -

" : : " : : " ノ) 、
: : : " : : :) 、
: : " : : " ノ
" " \ : : : ノ
: : : " 又 : ノ
" | タ ~ ~ \
、 | 、 、 、
| 、 、 、
『 サクラ 』

1月、2月とあっという間に終わり、今年度も残すところ、数週間となりました。テレビを見ているとサクラの開花予想の情報もちらほらと見られるようになりました。今年度は、2月が暖かかったことから平年より4日ほど開花が早まるみたいです。

さて、今年度、ぶちリスでは、有害生物の防除についてシリーズ連載してきました。来年度も、内容の充実を図っていきたいと考えていますので、ご意見・ご要望があればメール等で送付してください。

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと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、『ぶちリス』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>

- - - - -