



\*JIFE (ジヤイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

## 1. 新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について…厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について、現在わかっていることをまとめました。

### (1) ウイルスを減らし感染予防をしましょう

新型コロナウイルスへの感染は、ウイルスを含む飛沫が口、鼻や眼などの粘膜に触れること、または、ウイルスがついた手指で口、鼻や眼の粘膜に触れることで起こります。このため、飛沫を吸い込まないように人との距離を確保し、会話時にマスクを着用し、手指のウイルスは洗い流すことが大切です。さらに、身の回りのモノを消毒することで、手指につくウイルスを減らすことが期待できます。現在、「消毒」や「除菌」の効果をうたう様々な製品が出回っていますが、目的にあった製品を、正しく選び、正しい方法で使用しましょう。

また、どの消毒剤・除菌剤を購入する場合でも、使用方法、有効成分、濃度、使用期限などを確認し、情報が不十分な場合には使用を控えましょう。

新型コロナウイルス消毒・除菌方法一覧（それぞれ所定の濃度があります）

方法	モノ	手指	現在の市販品の薬機法上の整理
水及び石鹸による洗浄	○	○	—
熱水	○	×	—
アルコール消毒液	○	○	医薬品・医薬部外品(モノへの適用は「雑品」)
次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素系漂白剤）	○	×	「雑品」（一部、医薬品）
手指用以外の界面活性剤（洗剤）	○	(未評価)	「雑品」（一部、医薬品・医薬部外品）
次亜塩素酸水（一定条件を満たすもの）	○	(未評価)	「雑品」（一部、医薬品）

### (2) 手や指などのウイルス対策

①手洗い…手や指についたウイルスの対策は、洗い流すことが最も重要です。手や指に付着しているウイルスの数は、流水による15秒の手洗いだけで1/100に、石けんやハンドソープで10秒もみ洗いし、流水で15秒すすぐと1万分の1に減らせます。手洗いの後、さらに消毒液を使用する必要はありません。

②アルコール（濃度70%以上95%以下のエタノール）…手洗いがすぐにできない状況では、アルコール消毒液も有効です。アルコールは、ウイルスの「膜」を壊すことで無毒化するものです。

(3)モノに付着したウイルス対策…熱水、塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）、洗剤（界面活性剤）、次亜塩素酸水、アルコール（濃度70%以上95%以下のエタノール）での消毒が有効です。

### (4) 空気中のウイルス対策

新型コロナウイルス等の微粒子を室外に排出するためには、こまめに換気を行い、部屋の空気を入れ換えることが必要です。窓を使った換気の場合、2方向の窓を1時間に2回以上、数分間程度全開にしましょう。

## 2. 食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる報告はありません…農林水産省

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/index.html](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/index.html)

新型コロナウイルス感染症の感染経路は、現時点では飛沫感染と接触感染の2つが考えられます。現時点のところで、食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。

### 3. トピックス

#### ① ノロウイルス感染を予防しましょう！…消費者庁

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/child/project\\_001/mail/20181220/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/child/project_001/mail/20181220/)

ノロウイルスによる感染症や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に12月から1月までが発生のピークになる傾向があります。ノロウイルスに感染したときの主な症状はおう吐や下痢で、1～2日程度で治まりますが、乳幼児が感染した場合、脱水症状を引き起こし、重症化することもあります。感染予防対策を3つにまとめると①食品は、中心部までしっかり加熱すること②トイレ使用後や調理前、食事前には、正しい手洗いを徹底すること③家族がおう吐や下痢をした場合には、使い捨ての手袋及びマスク等を必ず着用し、吐物や下痢のあった箇所を塩素系消毒剤等で殺菌消毒して、二次感染に気を付けることとなります。冬は特に注意が必要な時期となりますので、手洗い等の対策を徹底し、ノロウイルスに感染することを予防しましょう。

② だしパックの煮すぎが原因？保育園の給食でヒスタミン食中毒 東京… 一部 厚生労働省・消費者庁サイトより  
東京都は16日、墨田区内の保育園で給食を食べた1～6歳の園児28人に、一時的に腕や顔に発疹などの症状が出たと発表した。墨田区保健所は、きつねうどんのスープから検出された化学物質「ヒスタミン」が原因の食中毒と断定。厚生労働省のサイトによると、ヒスタミン食中毒とは、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症するアレルギー様の食中毒のこと。消費者庁によると、ヒスタミンは調理時に加熱しても分解されない。重症になることは少ないが、発症した場合には速やかに医療機関に相談するよう呼びかけている。

#### 【JIFE からのお知らせ】

2020年8月3日より、新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）の環境中における拭き取り検査の受託を開始しておりますのでご利用頂たくご案内いたします。本検査は、医療機関や飲食店・宿泊施設等の法人を対象としての受託を想定しております。現在感染者の増加傾向でもあり人の手が多く触れる箇所（ドアノブ、手すり、テーブル等）を綿棒で拭き取って頂き、清掃確認も含めPCR検査を実施いたします。

また、ノロウイルス検査、ヒスタミンの検査につきましても検査を承っています。

ホームページ([info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp))にて、お気軽にご用命ください。JIFEからのお知らせでした。

#### 4. 食中毒情報について・・・消費者庁 <https://www.caa.go.jp/>

- 10月29日（9月～10月）発生件数；15件  
カンピロバクター；8件、アニサキス；3件、サルモネラ属菌；1件、ウエルシュ菌；1件、調査中2件
- 11月6日（10月8日～10月27日）発生件数；18件  
カンピロバクター；11件、アニサキス；5件、サルモネラ属菌；2件
- 11月12日（11月6日～11月29日）発生件数；6件  
カンピロバクター；3件、サルモネラ属菌；1件、アニサキス；1件、腸管出血性大腸菌O157；1件
- 11月19日（10月8日～11月7日）発生件数；7件  
カンピロバクター；3件、サルモネラ属菌；2件、アニサキス；1件、黄色ブドウ球菌；1件

#### 5. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

- 消費者庁が公表した事故情報 <https://www.re.call.caa.go.jp/result/index.php?screenkbn=01&category=1>  
・いちごアイス（アレルギー（乳成分欠落の為））・つみれ（商品保存の温度帯表示の表示もれ）、他

#### 編集後記；【本年もJIFE NEWSをご愛読頂き誠にありがとうございました】

今年も暖冬の様ですね。昨年も暖冬で雪が降らずスキー場が営業出来ないとのニュースもありました。

現在、新型コロナウイルスの影響で自粛が続く中、せめて野外で遊べる環境があればと思いますが今年もダメかな・・・。今年の冬は、大人しくして新型コロナウイルス、インフルエンザウイルス、ノロウイルス、風邪等にかからないよう体調管理には気を付け元気に年越し新年を迎える事ができるように過ごしたいと思います。（牧野・東）

・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。

・ご質問、ご意見等は、[info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp) 又はファクシミリにてお受けいたします。

FAX：(078)321-3069（管理部まで） ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。

発行： 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関  
株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号  
TEL：(078)321-2311 FAX：(078)321-3069 HP：<https://jife.co.jp>

