



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

1. 冬は特に！ノロウイルス食中毒に注意しましょう。

平成30年10月31日 神戸市HPより抜粋 神戸市保健福祉局保健所生活衛生課

<http://www.city.kobe.lg.jp/life/health/hygiene/food/noro.html>

ノロウイルス食中毒警報・注意報

食中毒といえば夏のイメージがありますが、ノロウイルスによる食中毒は毎年12～2月をピークに発生しており、冬は特に注意が必要です。正しい知識でしっかり予防しましょう。

保健福祉局では、冬期の食中毒の多数を占めるノロウイルス食中毒の予防のために、**平成30年11月1日から平成31年3月31日をノロウイルス食中毒予防特別期間**としています。

この期間中の取組みとして、ノロウイルス食中毒警報・注意報発令制度により、食品を取扱う施設の事業者等に対し、食中毒と感染症の2つの面を持つノロウイルスについて、より一層の注意を呼びかけます。

実施期間

平成30年11月1日から平成31年3月31日まで

発令基準

警報・注意報の発令は、「神戸市感染症発生動向調査週報※」で報告される感染性胃腸炎の定点あたりの患者数（以下、感染性胃腸炎患者数という。）等を発令基準とします。

※「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づいて行われ、市内122ヶ所の医療機関からの報告により感染症発生状況の分析を行い、感染症の発生及びまん延の防止を目的として、その情報を公表しています。

注意報

感染性胃腸炎患者数が10名以上となった場合、金曜日の午前10時に発令し、3月31日まで継続します。

警報

保健所長が特に必要と認めた場合に発令します。なお、発令日及び有効期限は、保健所長が決定します。

ノロウイルス食中毒警報・注意報伝達手段

ノロウイルス食中毒警報・注意報の発令時には、各衛生監視事務所等の関係機関を通じて、市内の食品取扱い施設等に伝達します。連絡網への追加を希望される事業者の方は、お店の所在地の衛生監視事務所までお問い合わせください。[各衛生監視事務所の所在地と電話番号](#)



2. トピックス

①だし汁と間違い…洗浄剤入りお茶漬け提供 長野の旅館で3人食中毒

2018年11月11日 産経新聞より抜粋

<https://www.sankei.com/life/amp/181111/lif1811110045-a.html>

長野県は11日、同県茅野市の旅館「蓼科 親湯温泉」で9日の夕食に除菌洗浄剤が混入したお茶漬けが誤って提供され、食べた埼玉県の高齢男女3人がのどの痛みや舌のしびれなどを訴える食中毒があったと発表した。全員が快方に向かっている。諏訪保健所は、旅館側が、鍋に除菌洗浄剤を入れて汚れを落とした状態の液体を、だし汁と誤って焼きおにぎりにかけてお茶漬けとして提供したことを確認。同保健所は除菌洗浄剤による食中毒と断定し、11、12両日に調理部門を営業停止とした。

同旅館によると、お茶漬けは10人中8人が口にし、うち3人が大事を取って搬送された。「お客さまや多くの関係者の皆さまに多大なご迷惑とご心配をお掛けし、おわびする」としている。

②マフィンの異物は「人の歯」 金沢のマクドナルド

2018年11月7日 産経新聞より抜粋 <https://www.sankei.com/affairs/news/181107/afr1811070037-n1.html>
 金沢市保健所は7日、同市の「マクドナルド金沢有松店」が8月に販売したソーセージエッグマフィン1個に混入していた複数の異物について、人の歯のかけらだったとする報告書がマクドナルド側から提出されたと明らかにした。市保健所によると、報告書はパンを製造した愛知県の工場やソーセージを作った米イリノイ州の企業なども調べたが混入した経緯は分からなかったとしている。8月2日に店内で食べていた男性客が申し出た。健康被害はなかった。

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

- ・ 11月1日 (10月22日～10月28日)
 アニサキス；2件、カンピロバクター；5件、腸炎ビブリオ；5件 発生件数；12件
- ・ 11月8日 (10月29日～11月4日)
 アニサキス；2件、カンピロバクター；4件、ノロウイルス；1件、赤痢菌；1件 発生件数；8件
- ・ 11月15日 (11月5日～11月11日)
 アニサキス；2件、カンピロバクター；2件、ヒスタミン；1件、ウエルシュ菌；1件
 腸管出血性大腸菌O157；1件 発生件数；7件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyu/index.html

- 厚生労働省、都道府県が公表した回収情報
 - ・ ビーフカレー (一部包装不良)
- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
 - ・ グラノーラソフトクッキー (アレルゲン・落花生)、ピザ (賞味期限誤表示)
 - ・ でっちゃんかん (ソルビン酸及びその塩類の使用基準違反)、フィリピン産バナナ (ビフェントリン検出)
 - ・ 生メンチカツ (大腸菌陽性)、春菊 (トルフラリン検出)、鮭の燻製あらほぐし (カビ)

《JIFE からのお知らせ》

年末年始業務のお知らせ

(営業部)

1. 年末年始休業期間 2018年12月29日(土)～2019年1月6日(日)
2. 各検査項目の年内に結果のご報告が可能な受付日

検査項目	年内報告可能 最終受付日	検体年内最終受付日
検便検査	2018年12月21日 (金)	2018年12月28日 (金) 午前中
ノロウイルス検査 (便)	2018年12月28日 (金) 午前中	
食品理化学検査 成分分析セット②	2018年12月10日 (月)	2018年12月28日 (金) 午前中 (12月27日以降お預かりの検体については、 2019年1月7日検査開始となります)
食品理化学検査 成分分析セット①	2018年12月18日 (火)	
食品理化学検査 成分分析以外の検査	2018年12月17日 (月)	
レジオネラ属菌検査 (水質検査)	2018年12月20日 (木)	
食品微生物検査	2018年12月20日 (木)	
異物検査	2018年12月25日 (火)	
放射能検査	2018年12月26日 (水)	

□ ノロウイルス検査 (便中・拭き取り) のご依頼は当社へ！

近年、ノロウイルスによる食中毒が増加しており、その感染経路は食品とヒトの二つと言われています。ホテル、レストラン、学校などの施設で食中毒として発生する感染性胃腸炎の大部分はこのウイルスが原因です。ノロウイルスは感染力が非常に強く、100個以下のウイルス量でも感染することがあります。下痢や嘔吐等の自覚症状がない場合でもノロウイルスを保有している場合があります、そのような人が食品を取り扱った場合、食品を介して非常に大きな食中毒事故につながるケースがあり、大きな問題となっています。ノロウイルス感染症・食中毒の発生を未然に防止するため、便中のノロウイルスの実施やトイレ・厨房設備・厨房器具等の拭き取りを行う環境ノロウイルス検査(拭き取り検査)の実施が重要です。実施される際は当社へお問い合わせください。<https://jife.co.jp/inspection/norovirus.html>

編集後記：2018年神戸ルミナリエが始まります。弊社も協賛しております。(河部)

- ・ 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。
 - ・ 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。
 - ・ ご質問、ご意見等は、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)