



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

## 1. この冬はノロウイルスに注意しましょう！・・・厚生労働省のHPより

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html)

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち7割は11月から2月に発生するなど、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

### 冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ



## 食中毒

食中毒は夏だけではありません。

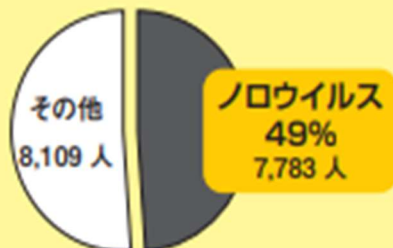
ウイルスによる食中毒が

**冬に** 多発しています!!!

データでみると

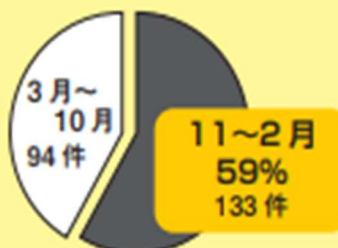
### ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計(平成28～令和2年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

# ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

## 調理する人の

### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

## 作業前などの

### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - トイレに行ったあと
  - 調理施設に入る前
  - 料理の盛付けの前
  - 次の調理作業に入る前
  - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - 指先、指の間、爪の間
  - 親指の周り
  - 手首、手の甲

## 調理器具の

### 消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

#### ◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・9月29日 10件  
カンピロバクター 3件、アニサキス 3件、ウェルシュ菌 2件、ヒスタミン 1件、サルモネラ属菌 1件
- ・10月6日 4件  
カンピロバクター 2件、ウェルシュ菌 1件、調査中 1件
- ・10月14日 6件  
カンピロバクター 3件、植物性自然毒(クワズイモ) 1件、調査中 1件、不明 1件
- ・10月20日 5件  
サルモネラ属菌 2件、カンピロバクター 1件、腸管出血性大腸菌 O157 1件、アニサキス 1件

#### ◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・柑橘ジュレ(賞味期限の誤表示)、びわゼリー(細菌検査で社内基準を上回る細菌、酵母菌数だったため)
- ・だし昆布(虫が混入している可能性)、甘辛ダレの豚生姜焼き(製造時の加熱が不十分な商品があることが判明)
- ・トースターピザ(一部商品においてカビの発生が確認されたため)、プリン いちご(一部にカビによる汚染の可能性)

#### 【JIFE からのお知らせ】

感染予防の再確認をしましょう

毎年 11 月になるとノロウイルス食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。新型コロナウイルス感染症対策としてアルコール消毒をする習慣が身につきましたが、ノロウイルスはアルコールに対する抵抗性が強く、アルコールによる消毒効果があまり期待できません。ノロウイルスの対策としては手洗いで物理的にウイルスを流すことが有効で、同時に新型コロナウイルスやその他の食中毒対策にもなります。冬が近づいてくるこの時期に感染予防の基本を再確認しましょう。弊社ホームページ内「検査案内」でも、食品取扱者の衛生管理としてノロウイルス検査検査をご案内させて頂いておりますのでお役立てください。

編集後記；寒くなってくる季節ですので、みなさま体調管理にお気をつけて下さい！ (岸本)

- ・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](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)

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>

