

vol.59
12月号

あんあん ニュース

平成30年

11月26日 発行

食品安全推進委員会とは
組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の
安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

あんあんニュースのバックナンバーはこちらのホームページでご覧になれます ▶ コープ北陸事業連合ホームページ <http://www.coop-hokuriku.net>

あんあんくん 第57話

おさよ! 換気のポイント



油断大敵

冬の食中毒に注意しましょう!

食中毒とは食中毒の原因となる細菌やウイルス、有毒な物質を含んだ食べ物を食べる
ことによって、下痢や腹痛、発熱、吐き気などの症状を引き起こすことをいいます。

食中毒の種類はさまざまで以下の分類に分けられます

細菌

ウイルス

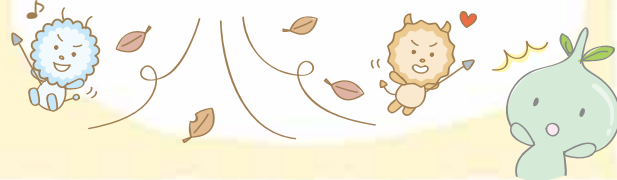
自然毒

寄生虫

化学物質

＼冬は特に/
ウイルス性食中毒の発生件数が増加!

気温が下がり乾燥しやすい冬はウイルスが
生息しやすい環境に



ウイルス性食中毒の代表格 / ノロウイルス(感染性胃腸炎)

ノロウイルスによる食中毒は年間の
食中毒患者数のうち約半数を占めています。

原因 ウイルスに汚染されたカキを
はじめとする二枚貝や井戸水など

特徴 ●感染力が強く、少量のウイルスで発症
●乾燥に強く、熱に弱い
●ヒトの腸管細胞で増殖

症状 下痢・嘔吐・腹痛など[潜伏期間は1～2日]

感染しても発症しない人や軽い風邪のような症状の
場合もあります。また、症状が治まった後も、1週間から
1ヶ月程度ウイルスが便に排泄されることがあります。

予防

●**手洗い**
石けんを使って丁寧に。



●**加熱調理**
中心温度85～90℃で
90秒以上。



●**熱湯消毒**
90℃以上。洗浄殺菌後の
調理器具やふきんなどに。



さらに



適切な処理・消毒を行い 二次感染を防ぎましょう

ノロウイルスは感染者の便や嘔吐物の処理が不十分で空気中に拡散した
ウイルスが鼻や口から侵入したり、手すりやドアノブなどの物を介して
手にウイルスが付着し、二次感染を引き起こすことがあります。

消毒液の作り方

市販の塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム・塩素濃度5%のもの)を
50～200倍に希釈する。
※消毒液を作る際は、塩素系漂白剤が直接手や衣服に付着しないようにご注意ください。



便や嘔吐物が付着した箇所、
衣類などの消毒



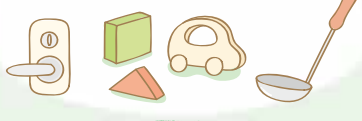
塩素濃度0.1%の消毒液

漂白剤10mlに対し、
水500ml

ペットボトルの
キャップ1杯は
約5ml



ドアノブ、調理器具、床、
おもちゃなどの消毒



塩素濃度0.02%の消毒液

漂白剤10mlに対し、
水2ℓ



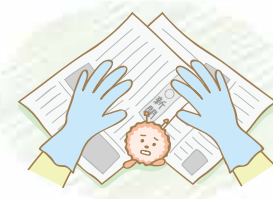
アルコール消毒はノロウイルスの不活性化にあまり効果がないといわれています

嘔吐物の処理の仕方

①エプロンやゴム手袋、
マスクなどを着用する



②新聞紙や捨ててもよい
布などで汚物を
広げないように拭きとる



③消毒液(塩素濃度0.1%)を
ティッシュなどに
染み込ませ、拭きとる



④ビニール袋に入れ、
口をしっかりと閉じて捨てる

