

♪ しずかな しずかな 里の秋 おせどに 木の実が 落ちる夜は・・・♪

今年も残りふた月となりました。冬から春にかけて流行するノロウイルス食中毒対策について再確認しておきましょう！



### 鼻腔や鼻の周囲には多くの黄色ブドウ球菌や雑菌が存在します！

鼻腔中に黄色ブドウ球菌を恒常的に持つ人は、全体の20～30%です。また、約60%の人には一時的に存在するといわれています。(黄色ブドウ球菌がなくても雑菌は非常に多いです。)

黄色ブドウ球菌が鼻腔や咽頭に存在しているからといって、調理作業ができないわけではありません。しかし、黄色ブドウ球菌は鼻や口の周囲にも広がることがありますのでマスクをずらして鼻の下をこすったり、休憩時に鼻や口の周囲を触ったり、鼻をかんだりすると、手指に黄色ブドウ球菌が付着する可能性があります。その手で食品に触れると、黄色ブドウ球菌が食品に付着し、増殖してエンテロトキシンという毒素を産生し食中毒発生の原因になる恐れがあります。エンテロトキシンは熱にも強いので100℃30分間の加熱でも壊れてしまうことはありません。そのため、エンテロトキシンに汚染された食品は「加熱したから大丈夫。」ということにはなりません。

#### マスク装着の注意点

- ・マスクは鼻までしっかり覆うこと
- ・マスクの中央は触らない(外す際は、必ず耳紐を持って外す)
- ・マスクの中央を引っ張りながら、しゃべらない
- ・鼻や口を出して、顎にマスクを乗せない

#### 黄色ブドウ球菌：陽性

<鼻腔>



<鼻の下>



#### 黄色ブドウ球菌：陰性

<鼻腔>



<鼻の下>



### 鼻をかんだ後は、手指をよく洗浄しましょう！

#### 実験

鼻をかむとティッシュペーパーには、鼻腔由来の多くの細菌を含む鼻水が付着します。鼻腔に黄色ブドウ球菌を持っているとティッシュペーパーを浸透して手指にも付着するのか実験を行ってみました。



鼻をかんだ後、**手洗いをせずに培地に手指を付着させ、検査を行うと...**



○：黄色ブドウ球菌

<結果>鼻腔に黄色ブドウ球菌を持っていると、**鼻をかんだ後の手指にはティッシュペーパーを浸透して黄色ブドウ球菌が付着される。**黄色ブドウ球菌がなくても雑菌は非常に多いため、鼻をかんだ後は2回洗浄を行って鼻腔由来の細菌を確実に除去しましょう。

## 10月の検査実施内容・結果

10月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、3学期分共通選定品、持帰品、新規取扱品、ハム・ウインナー類、冷凍魚介類素材及び調理加工品類などで、検査結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。安全で衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	さばみそ煮 M(50g)	極洋	適	34	鮭角切り	日本水産	適
2	さばみそ煮 L(70g)	//	//	35	鮭フレーク(ゴマ入り)	マルハニチロ	//
3	白身魚フライ(ホキ) 50g	日本水産	//	36	秋さけ塩焼	大冷	//
4	白身魚フライ(ホキ) 60g	//	//	37	サーモンフライ(白)	極洋	//
5	国産キャベツのメンチカツ 40g	大冷	//	38	サーモン磯の香チーズフライ	//	//
6	国産キャベツのメンチカツ 50g	//	//	39	さば切身 40g	県漁連	//
7	焼売(肉)	ニチレイフーズ	//	40	さば切身 50g	//	//
8	フルーツムース	セリアオイル	//	41	さば切身 60g	//	//
9	かんぱちボール	トクスイフーズ	//	42	さば切身(粉付き) 40g	//	//
10	チョコプリン(乳・卵不使用)	給材開発	//	43	さば切身(粉付き) 50g	//	//
11	国産鮭メンチカツCa 50g	丸和油脂	//	44	さば切身(粉付き) 60g	//	//
12	国産鮭メンチカツCa 60g	//	//	45	さばホイル焼	津田商店	//
13	ポテトとお米のささみカツ 40g	印南養鶏	//	46	さば塩焼	//	//
14	ポテトとお米のささみカツ 50g	//	//	47	さわら切身 50g	県漁連	//
15	ノンオイルドレッシング梅づくし	キューピー	//	48	さわら切身 60g	//	//
16	天然だしアカモクのり佃煮	SN食品	//	49	さわら切身(粉付き) 40g	//	//
17	ポークウインナースキンスライス 5mm	印南養鶏	//	50	さわら西京焼	津田商店	//
18	オムレットケーキ	SN食品	//	51	さんま梅煮	//	//
19	国産イチゴジャム	タカ食品	//	52	さんまかぼすレモン煮 40g	//	//
20	ほしえぬ五種豆と五穀	キューピー	//	53	さんまかぼすレモン煮 50g	//	//
21	エルドレッシングイタリアン	キューピー	//	54	さんまゆずみそ煮 40g	//	//
22	チップカールマカロニ	SN食品	//	55	さんまゆずみそ煮 50g	//	//
23	香露白湯 無塩(乳抜き)	九州太平商事	//	56	冷凍大豆	丸宮青果食品	//
24	ローズハムタンザク	印南養鶏	//	57	スクールがんもどき(ミニ)	SN食品	//
25	荒挽きミニカクテルウインナー	//	//	58	国産パワーキッズ納豆	給材開発	//
26	カットウインナー(10mmスライス)	//	//	59	スクールキッズ納豆	SN食品	//
27	スキンレスポークフランク 30g	//	//	60	冷凍豆腐(サイコロカット)	ライクスタカギ	//
28	スキンレスポークフランク 40g	//	//	61	絹厚揚げ	大冷	//
29	カットベーコン	//	//	62	ミニ絹厚揚げ	//	//
30	焼き豚きざみ	JA食肉かごしま	//	63	油揚げカット	ライクスタカギ	//
31	ショルダーベーコン(カット)	印南養鶏	//	64	餅っ子いなり	九州太平商事	//
32	スティックベーコン	//	//	65	白花豆&白いんげんペースト	SN食品	//
33	甘塩鮭	トクスイフーズ	//	66	ツナマヨコロッケ	九州太平商事	//

<b>&lt;細菌検査&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 一般細菌数(No.1~21,23~57,60~66)</li> <li>• E.coli(No.1~6,11~14,24~34,37~44,47~49,60~62,66)</li> <li>• サルモネラ(No.1~21,23~32,35~38,42~46,49~66)</li> <li>• 腸管出血性大腸菌O-157(No.1~21,23~32,58,59)</li> <li>• 大腸菌群(No.7~10,15~21,23,35,36,45,46,50~59,63~65)</li> <li>• 黄色ブドウ球菌(No.1~21,23~57,60~66)</li> <li>• 腸炎ビブリオ(No.1~4,11,12,33~55)</li> <li>• クロストリジウム属(No.17,20,23~32) 等</li> </ul>
<b>&lt;理化学検査&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 保存料(No.1~21,23,33~38,45,46,50~55)</li> <li>• 水分(No.15,16,20~22)</li> <li>• pH及び可溶性固形分(No.1,2,8,10,15,16,19,21,23,45,51~55)</li> <li>• アレルギー：乳・卵(No.10,17)、乳のみ(No.23)</li> <li>• 塩分(No.1~7,9,11~17,21,23,33~38,45,46,50~55)</li> <li>• 新鮮度(No.3,4,13,14,33,34,37~44,47~49)</li> <li>• 酸価及び過酸化値(No.7,18,21)</li> <li>• カルシウム(No.1,2)</li> <li>• 発色剤(No.17) 等</li> </ul>