

♪ 一つとや 一夜明ければ にぎやかで お飾り立てたる 松飾り・・・♪

明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

この冬は、感染力の強いタイプのノロウイルスが流行していますので、健康管理や衛生管理にはこれまでに以上に細心の注意を払いましょう。



ノロウイルス食中毒の発生を防ぐために

ノロウイルス食中毒の発生原因には大きく分けて、加熱不足の牡蠣などを介して発生する食品由来のもの、調理に携わった人などを介して発生する人由来のものがありますが、近年、人由来で発生する食中毒の割合が圧倒的に多くなってきました。

特に問題となっているのが、嘔吐・下痢の症状がある発症者よりも、感染しているにもかかわらず嘔吐・下痢の症状を発生していない不顕性感染者が原因で発生するノロウイルス食中毒の増加です。

【なぜ、症状のない不顕性感染者によってノロウイルスがもたらされるのでしょうか？】

最も大きな原因は、不顕性感染者の普通便の中には発症者の下痢便と同様に、大量のノロウイルスが含まれているにもかかわらず、不顕性感染者はノロウイルスに感染しているという自覚がないため、トイレ後の手洗いが疎かになり、感染が拡大してしまうためです。

<参考>発症者の下痢便には1g当たり10億個以上(少ない人でも100万個以上)のノロウイルスが排出され、非発症者(不顕性感染者)の普通便でも、発症者より少ないものの、25%の人には10億個以上が排出されます。



【なぜ、トイレ後の手洗いが疎かになると、感染が拡大するのでしょうか？】

ノロウイルスは、直径が30~40nm(ナノメートル)で、細菌よりもさらに小さく、手の皺の奥まで容易に入り込んでしまっ、なかなか落ちにくいからなのです。

トイレ後の手洗いが不完全だった場合、手の平の皺1mm幅に、ノロウイルスが残っていたとすると、何個のノロウイルスが存在するのでしょうか？

1mm(1,000,000nm)の幅には、直径約35nmノロウイルスが、 $1,000,000 \div 35 \div 28,600$ 個 存在!

ノロウイルス食中毒は10~100個のノロウイルス量で発症しますので、手の洗い方が悪いと、多くの人を感染させてしまう危険性があります。いかに確実な手洗いの励行が重要であるかが分かります。

【どのような対策が必要でしょうか？】

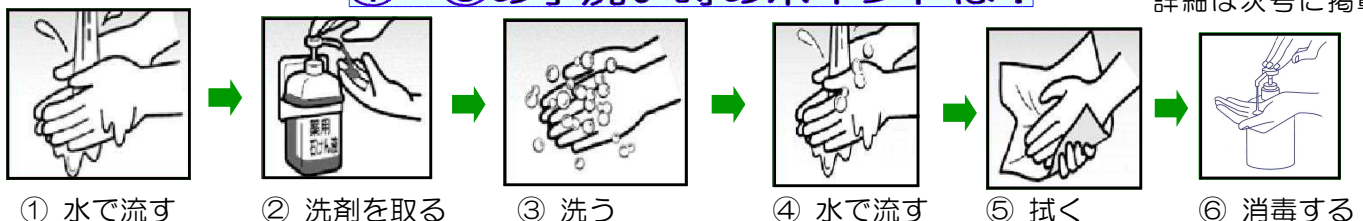
不顕性感染者は症状がないため、始業前の健康チェックで発見することは出来ませんので、一人ひとりが下痢症状はなくても既に感染しているかもしれないという危機意識を持ち、確実な手洗い・消毒を励行することがなによりも大切です。

なお、嘔吐・下痢の症状のある発症者は、すぐに職場に連絡して、休むことが重要です。症状を我慢して調理作業を行うと、他の人や調理場内の食品や設備等に次々と感染が拡大してしまっ、たいへんなこととなります。また、下痢症状が治まって、普通便になっても2,3週間はウイルスの排泄が続きますので、高感度検査法による検便検査を受けて確認することとされています。

調理場の対策として、「**持ち込まない、拡げない、加熱する、付けない**」という4原則に基づいて、調理従事者の衛生意識(確実な手洗いの励行、体調管理、体調不良時の速やかな申告等)及び調理施設の衛生管理(トイレの衛生管理、洗浄・消毒の徹底等)を確実に行って、ノロウイルス食中毒の発生防止に努めましょう。

①~⑥の手洗い時のポイントは？

詳細は次号に掲載



12月の検査実施内容・結果

12月は、冷凍芋・野菜類、海藻類、小麦粉製品、ドレッシング類について細菌検査及び理化学検査を実施しました。

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検査に裏打ちされた本会の物資を安心して御使用ください。

節分には給食会のふくまめをぜひどうぞ！



<冷凍芋・野菜類、海藻類、小麦粉製品、ドレッシング類等>

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	さつまいも乱切り	マツバラ	適	40	ささめ(塩昆布)	大坂屋	適
2	さつまストレート	九州太平商事	〃	41	ひじきドライパック	天狗缶詰	〃
3	さつまダイス 13mm角	〃	〃	42	カットわかめ	九州太平商事	〃
4	さつまダイス 15mm角	〃	〃	43	カットわかめ	西 昆	〃
5	裏ごしさつまいも	〃	〃	44	茎わかめ	アルファー食品	〃
6	紫芋ペースト	マツバラ	〃	45	湯戻し海藻サラダ	九州太平商事	〃
7	冷凍里芋(ホール)	〃	〃	46	青のり粉	西 昆	〃
8	冷凍里芋(乱切り)	〃	〃	47	ふくまめ 10g	シオヤマ	〃
9	フレンチフライポテト	マルハニチロ	〃	48	ふくまめ 15g	〃	〃
10	皮付きポテト	ニチレイフーズ	〃	49	チャーメン30g	藤崎食品	〃
11	乱切りポテト	SN食品	〃	50	チャーメン40g	〃	〃
12	グリーンアスパラガス(カット)	尾家産業	〃	51	チャーメン50g	〃	〃
13	輸入インゲン(ホール)	ニチレイフーズ	〃	52	チャーメン60g	〃	〃
14	輸入インゲン(カット)	Festival	〃	53	マカロニ	九州地区共同購入	〃
15	国産カットインゲン	九州太平商事	〃	54	アルファベットマカロニ	SN食品	〃
16	枝豆むぎ実	FOODSLAND	〃	55	ツイストマカロニ	尾家産業	〃
17	きぬさや	Festival	〃	56	シェルマカロニ	九州地区共同購入	〃
18	グリーンピース	ワッティ	〃	57	チップカールマカロニ	SN食品	〃
19	かぼちゃペースト	九州太平商事	〃	58	ペンネッテ	九州地区共同購入	〃
20	乱切りごぼう	マツバラ	〃	59	スパゲッティ・ロング	〃	〃
21	千切りごぼう	シエイワ-みやぎ	〃	60	スパゲッティ・ハーフ	〃	〃
22	ささがきごぼう	〃	〃	61	スパゲッティ・カット	〃	〃
23	ソテードオニオンスライス	エムシーシー食品	〃	62	マヨネーズ(卵黄、1Kg)	キューピー	〃
24	コーンカーネル	ニチレイフーズ	〃	63	マヨネーズ(卵黄、チューブ)	〃	〃
25	裏ごしコーン	キューピー	〃	64	マヨネーズ(卵黄)、10g)	〃	〃
26	裏ごしニンジン	〃	〃	65	お豆腐屋さんのとうふマヨ	但馬屋食品	〃
27	乱切りレンコン	大 冷	〃	66	L&Mノンエッグハーフ 1Kg	丸和油脂	〃
28	ブロッコリー	マツバラ	〃	67	L&Mノンエッグハーフ 8g	〃	〃
29	カット小松菜	SN食品	〃	68	エッグケア(卵不使用、1Kg)	キューピー	〃
30	カットチンゲンサイ	九州太平商事	〃	69	エッグケア(卵不使用、10g)	〃	〃
31	カットピーマン(青)	〃	〃	70	L&Mノンエッグタルタルハーフ8g	丸和油脂	〃
32	カットピーマン(赤)	〃	〃	71	タルタルソース 8g	キューピー	〃
33	カットピーマン(黄)	〃	〃	72	フレンチドレッシング 8ml	丸和油脂	〃
34	大根おろし	尾家産業	〃	73	スクール焙煎ごまドレッシング	キューピー	〃
35	カリフラワー	ニチレイフーズ	〃	74	スクール和風たまねぎドレッシング	〃	〃
36	オムレットケーキ	SN食品	〃	75	スクールクリーミー野菜ドレッシング	〃	〃
37	チョコロールケーキ	〃	〃	76	和風ドレッシングGK	丸和油脂	〃
38	ホワイトロールケーキ	〃	〃	77	ノンオイルドレッシングサウザン	キューピー	〃
39	刻み海苔	か し い	〃	78	ノンオイルドレッシング和風	〃	〃

<細菌検査> ・一般細菌数(No.1~48) ・大腸菌群(No.6,19,23,25,34,36~48) ・E.coli(No.1~5,7~18,20~22,24,26~33,35)
 ・黄色ブドウ球菌(No.1~48) ・サルモネラ(No.1~48) ・腸管出血性大腸菌O157(No.36~48)

<理化学検査> ・簡易残留農薬(No.1~4,7,8,10,12~18,20~22,24,27~33,35) ・保存料(No.47,48,62~78) ・塩分(No.62~78)
 ・水分(No.47~78) ・アレルギー[卵](No.65~70) ・酸価(No.49~20) ・過酸化価(No.49~52)
 ・pH(No.53~78) ・可溶性固形分(No.62~78) ・見かけの比重(No.53~61) ・灰分(No.53~61)