



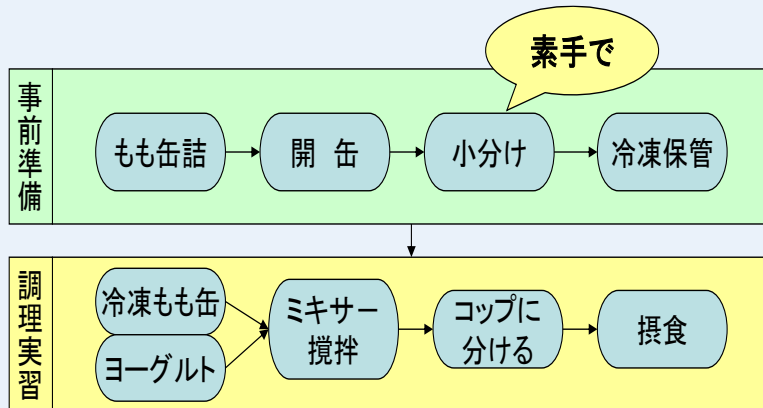
## 夏でも気をつけよう!ノロウイルス食中毒!

### 1 ノロウイルス食中毒の発生状況(7月~9月) (平成30年~令和4年)

	発生件数(件)	患者数(人)
7月~9月	26	958
年間	702	25,914

ノロウイルス食中毒は、冬に多く発生しますが、夏場でも発生しています。ノロウイルス自体は年間を通して存在しています。夏場は暑さによって体力が消耗するため、身体の免疫力が下がり、感染症にかかりやすい状況にあります。

### 2 県内で7月に発生したノロウイルス食中毒事例 【調理実習の手作りシャーベットによるノロウイルス食中毒】



#### 事件のポイント

- もも缶詰を素手で小分けを行った。
- 事前準備をした者の家族にノロウイルスの有症者がいた。
- 缶詰のモモとヨーグルトを混ぜるだけの調理であり、加熱工程がないメニューであった。

● 予防の4原則: ①持ち込まない(調理場に持ち込まない)



② 拡げない(調理場を汚染させない)

③ 加熱する(加熱して、死滅させる)

④ つけない(食品を汚染させない)

● 衛生の基本である「手洗い」を確実に行いましょう!

ノロウイルスは一年を通じて身の回りにひっそりと存在しています。

# 6月の検査実施内容・結果

6月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、令和5年度2学期九州地区共通選定品・県内選定品・9月～10月行事食・個食調味料類・メーカー直送乳製品及びデザート類などで、検査結果はすべて食品衛生法や関係法令に定められた規格・基準に適合しています。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
冷	1	さんまかぼすレモン煮 40g	津田商店	適	常温品	30	L&M ノンエッグタルタルーフ	丸和油脂	適
	2	サーモンフライ	極洋	適		31	一食マヨネーズ	キューピー	適
	3	照り焼きチキンパティ Fe強化 50g	マルイ食品	適		32	L&M ノンエッグハーフ	丸和油脂	適
	4	照り焼きチキンパティ Fe強化 60g	〃	適		33	エッグケア(卵不使用)	キューピー	適
	5	根菜入りつくねミニ	印南養鶏	適		34	ブレーションヨーグルト 400g	南日本酪農	適
	6	トマトオムレツ 50g×10	マルイ食品	適		35	スイートヨーグルト	〃	適
	7	トマトオムレツ 50g	〃	適		36	カルシウムヨーグルト	〃	適
	8	ムース	セリア・ロイル	適		37	生乳ヨーグルト(甘さひかえめ)	〃	適
	9	ぶどうゼリー	ニチレイフーズ	適		38	まきばのプリン	〃	適
凍	10	ホキフライ(ごま)40g	福岡丸福水産	適	冷	39	アシド PLUS65	愛知ヨーク	適
	11	ホキフライ(ごま)50g	〃	適		40	アシドミルク PLUS いちご65	〃	適
	12	一口モモカツ(乳・卵抜き)	九州太平商事	適		41	アシドミルク PLUS いちご110	〃	適
	13	錦糸卵	〃	適		42	ラブミープラス	〃	適
	14	ラ・フランスゼリー	給材開発	適		43	コアコア 50g	〃	適
	15	スープ餃子	九州太平商事	適		44	コアコアプラス 50g	〃	適
	16	お月見デザート(梨ゼリー)	給材開発	適		45	コアコアいちご 80g	〃	適
	17	十五夜大福(お芋の大福)	マルイ食品	適		46	コアコアもも 80g	〃	適
	18	お月見ゼリー(りんご)	SN食品研究所	適		47	コアコアぶどう 80g	〃	適
	19	お月見だんご(みたらし)	〃	適		48	コアコアりんご 80g	〃	適
	20	HappyHalloween(かぼちゃプリン)	給材開発	適		49	コアコアのむヨーグルト 65	〃	適
	21	HappyHalloween(ミックスベリープリン)	〃	適		50	ファイバーヨーグルト鉄分プラス	〃	適
品	22	一食とんかつソース	SN食品研究所	適	蔵	51	ソフトクリームヨーグルトバニラ	〃	適
	23	一食ウスターソース	キンコー醤油	適		52	国産やさいゼリー50g	〃	適
	24	マイティソース	タカ食品工業	適		53	国産ももゼリー50g	〃	適
	25	一食トマトケチャップ(有機)	SN食品研究所	適		54	国産りんごゼリー50g	〃	適
	26	ケチャップソース	〃	適		55	ぶどうゼリー50g	〃	適
	27	ケチャップ&マスタード	タカ食品工業	適		56	国産みかんゼリー50g	〃	適
	28	マスタード		適		57	カスタードプリン	〃	適
	29	タルタルソース	キューピー	適		品	58	スクールヨーグルトバニラ	〃

### 【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~33,38,52~57) ・大腸菌群(No.1,3~9,13~58) ・E.coli(No.2,10~12) ・黄色ブドウ球菌(No.1~58)
- ・サルモネラ属(No.1~58) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~58) ・腸炎ピブリオ(No.1~2,10~11)
- ・カンピロバクター(No.3~5) ・クロストリジウム属(No.3~5)

### 【理化学検査】

- ・pH(No.1,8~9,14,16,18,20~21,34~58) ・可溶性固形分(No.1,8~9,14,16,18,20~21,34~58)
- ・塩分(No.1~7,10~13,15,17,19,22~33) ・水分(No.22~33) ・ヒスタミン(No.1~2,10~11) ・衣率(No.2,10~12,15)
- ・アレルギー物質:小麦(No.19) ・アレルギー物質:乳,卵(No.12) ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.17,20~21)

## ◆◆◆【さんまかぼすレモン煮 40g】の塩分値について◆◆◆

2学期九州地区共通選定品【さんまかぼすレモン煮 40g】について、魚のみ(タレが表面に付着している程度)の塩分実測値は下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

品名	規格	塩分実測値(%)	メーカー資料の食塩相当量(g)
さんまかぼすレモン煮	40g×10	0.8	1.5(実測値)

※タレの付き具合や量により、若干の誤差は生じます。