



## ノロウイルスによる食中毒にご注意ください

ノロウイルスによる食中毒は冬に多く発生します。

このウイルスは人の腸内で増え、感染した人の便やおう吐物から大量のウイルスを排出し、用便後やおう吐物の処理をした後の手洗いが不十分だと、手によって食品が汚染されます。そのため、それを食べることによって、健康な人へ感染してしまうのです。



予防のためには・・・

### ○手洗いをしっかりしましょう！

帰宅後やトイレの後、調理の前には、流水と石鹸で丁寧に手を洗いましょう。「手もみ洗い」や「二度洗い」だけでも、ウイルス量を100分の1程度に減らすことができます。

### ○食品はしっかり加熱しましょう！

ノロウイルスは比較的熱に弱いので、食品は中心部まで 85℃～90℃で90秒以上 加熱しましょう。

### ○調理器具は洗浄後に消毒しましょう！

調理器具などは使用後に洗剤と流水でよく洗い、その後、熱湯消毒や消毒液\*を利用して消毒をしましょう。

### ○二次感染に注意しましょう！

おう吐物の処理をする際には、感染を防ぐため、窓を開けて換気をした上で、使い捨てのエプロン、マスク、手袋を使用するなど、自分にウイルスがつかないようにしましょう。廃棄の際は、袋の中でおう吐物を消毒液\*に浸して廃棄しましょう。

### 消毒液の作り方

消毒液は、業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて作ります。食器やカーテンなどの消毒や拭き取り、おう吐物の廃棄の際などに活用しましょう。

製品の濃度	食器・カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの廃棄 (廃棄物を袋の中で浸す) 1,000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (業務用)	5ml (ペットボトルキャップ1杯分)	2L	25ml (ペットボトルキャップ5杯分)	2L
6% (家庭用)	10ml (ペットボトルキャップ2杯分)	2L	50ml (ペットボトルキャップ10杯分)	2L

# モニタリング状況報告

報告月		7月	8月	9月	10月	累計
報告人数		27名	26名	27名	26名	-
うちモニター		27名	26名	26名	26名	-
うちボランティア		0名	0名	1名	0名	-
訪問店舗数		87店舗	81店舗	84店舗	86店舗	338店舗
指摘店舗数		15店舗	10店舗	6店舗	6店舗	37店舗
指摘品目数		18品目	16品目	15品目	6品目	55品目
内訳	農産物	15品目	6品目	10品目	6品目	37品目
	畜産物	0品目	0品目	4品目	0品目	4品目
	水産物	3品目	4品目	1品目	0品目	8品目
	その他	0品目	6品目	0品目	0品目	6品目
不適正表示確認店舗数		13店舗	5店舗	6店舗	3店舗	27店舗
不適正表示確認品目数		15品目	6品目	11品目	3品目	35品目

## 〈表の見かた〉

報告店舗数：皆さんが訪問して報告いただいた店舗の数です。

指摘店舗数：皆さんが訪問した店舗のうち、不正な表示を確認したと報告いただいた店舗の数です。

指摘品目数：皆さんが訪問した店舗で、不正な表示を確認したと報告いただいた商品の数です。

不適正表示確認店舗数：報告をもとに県が調査を行った結果、実際に不適切な表示が確認された店舗の数です。

不適正表示確認品目数：報告をもとに県が調査を行った結果、実際に不適切な表示が確認された商品の数です。

(調査の時点で指摘のあった商品の取り扱いがなく、確認できない場合があります。)

たくさんの店舗、品目のモニタリングをしていただき、ありがとうございます。

皆様からいただいたご報告をもとに、販売店での確認と指導を行いました。

指摘どおりの不適正表示があった店舗には、適正な表示を行うよう指導しました。

7～10月分で報告いただいた主な事例は次のとおりです。

- ◆地元農家のコーナーで売られているものに原産地の表示がない。
- ◆品種名が記載されていて、名称の記載はない。
- ◆しいたけに栽培方法の表示がない。
- ◆レモンやオレンジに「防かび剤」などの添加物の記載がない。
- ◆生鮮食品の原産地の表示が、POPと商品で異なる。

産地直売所や小さな店舗でのお買い物の際にもモニタリングしていただくと大変助かりますのでよろしくお願いいたします。



# モニタリング Q&A

店頭でいろいろな食品の表示に注目してみると、「この表示でいいのかな？」と疑問に感じることもあるのではないのでしょうか？皆様からいただいた報告の中からいくつか例をあげますので、モニタリングの際の参考にさせていただければ幸いです。

## Q かんきつ類のバラ売りの場合、POP や商品に添加物の表示はいらないの？

**A** 輸入フルーツ等は鮮度保持などのために防ばい（防かび）剤が使われている場合があります。防ばい（防かび）剤を使用した場合は、食品添加物としての表示が必要になります。

アメリカ産  
グレープフルーツ  
※防かび剤（イマザリル）を  
使用しています

※防ばい（防かび）剤が使用されたかんきつ類やバナナを販売する際には、**ばら売りであっても**、値札や陳列棚などに、使用した添加物の用途名（「防かび剤」又は「防ばい剤」と物質名をわかりやすい方法で表示するよう指導しています。

## Q さしみ盛り合わせの場合、名称はどうなるの？

**A** 名称は一般的な名称、刺身三点盛り、五点盛りという表示も可能です。

## Q 牛小間切れ肉に個体識別番号がないけどいいの？

**A** 国産の牛肉でも、ひき肉や内臓、端材や種々の部位肉で作られた「小間切れ」や「切り落とし」には表示の義務はありません。  
なお、個体識別番号の特定できる部分肉で作られた「小間切れ」や「切り落とし」には表示義務があります。

## Q 表示に関して適正かどうかわからないときはどうするの？

**A** 不適正であると思うが、はっきりとわからないような場合には、その表示の状況を具体的に報告書に記載してください。報告書を確認し、不適正表示と判断した場合には、指導等を実施します。

