

## ノロウイルス食中毒を予防しよう！

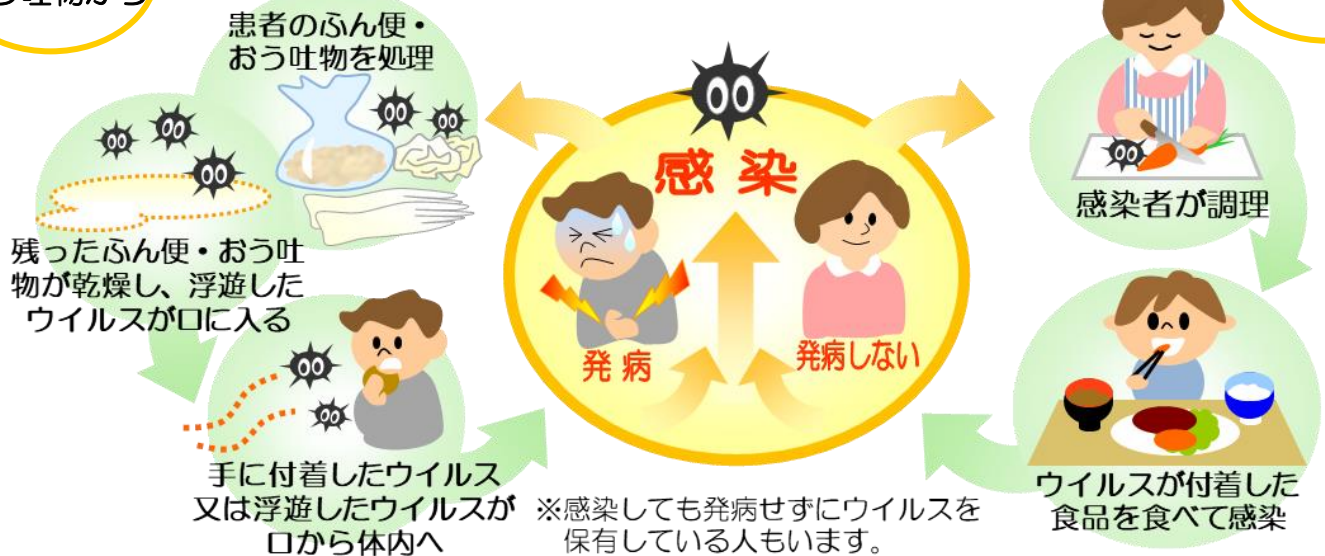
### ノロウイルスとは？

小型の球形ウイルスで、人の小腸で増殖します。感染力が極めて強く、少量のウイルスでも感染するのが特徴です。特に冬に流行し、大規模な食中毒を引き起こす傾向があります。

### ノロウイルスの感染経路

ふん便・  
おう吐物から

人間から



## 食中毒予防は手洗いから

- ◎石けんを使った2度洗いが効果的です。
- ◎手のひら、手の甲、指の間や付け根、指先、手首をしっかりとこすり、きれいな水で洗い流しましょう。
- ◎手をふくタオルは、清潔なものを使いましょう。

洗い落とす

二度洗い



調理を始めるとき

食材を扱った後

トイレの後

盛り付けの前

## 手洗いのタイミング

- ・トイレに行った後
- ・調理を始める前
- ・肉、魚、野菜などの食材を扱った後
- ・調理済み食品の盛り付け前
- ・サラダ、和え物などの調理の前

# モニタリング状況報告

報告月		7月	8月	9月	累計
報告人数		23名	24名	23名	-
うちモニター		23名	23名	23名	-
うちボランティア		0名	1名	0名	-
訪問店舗数		72店舗	75店舗	72店舗	219店舗
指摘店舗数		12店舗	9店舗	6店舗	27店舗
指摘品目数		13品目	9品目	7品目	29品目
内訳	農産物	6品目	3品目	2品目	11品目
	畜産物	1品目	1品目	3品目	5品目
	水産物	3品目	0品目	0品目	3品目
	その他	3品目	5品目	2品目	10品目
不適正表示確認店舗数		3店舗	1店舗	0店舗	4店舗
不適正表示確認品目数		3品目	1品目	0品目	4品目

## 〈表の見かた〉

訪問店舗数：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。

7～9月分で報告いただいた主な事例は次のとおりです。

- ◆値下げシールで原産地名が隠れている。
- ◆野菜の原産地表示が、POPと商品で異なっていた。
- ◆ぶどうと表示しなければならないところ、品種名が表示されていた。
- ◆賞味期限が切れている商品が販売されていた。

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

いただけると大変助かりますのでよろしく願いいたします。

# 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 お肉の部位の記載がない、カレー・シチュー用という表示は正しいの？

- A** 食肉の名称は種類と部位を記載する必要があり、部位の記載がない表示は適正ではありません。ただし、小間切れ肉や挽き肉については、部位の記載は不要です。
- また、「カレー・シチュー用」のような用途名は表示の義務がありませんが、消費者にとって必要な情報であるため、できる限り表示すべき項目とされています。

## Q お肉の原産地表示が国産だけと正しいの？

- A** 食肉を含む畜産物の原産地は、国産である旨を表示します。
- 農産物、畜産物、水産物で原産地の表示方法が異なるのは、それぞれの生産の実態が異なるため、一律に原産地の表示方法を定めることが困難なためです。農産物は都道府県名、畜産物は国産の旨、水産物は水域が属する都道府県名というようにそれぞれに即した原産地を表示することとしています。

## Q 同一・同単価の商品にシールが貼ってあるものとないものがあるけどいいの？

- A** 「〇〇豚」や「極選」というような文言は、表示が義務付けられているものではありません。シールの有無については、任意で表示しているものであれば、表示上問題はありません。

## Q 表示に関して適正かどうか分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。

# モニタリング チェックポイント

## ポイント①

加工食品でも容器包装されていないものは表示の必要はありません。

例1) トレイに乗せただけでラップ包装していない加工食品

例2) 消費者に渡す際にビニールで包装した加工食品

## ポイント②

食品を製造・加工した場所で販売する場合は一部表示しなくてもよい項目があります。

●原材料、内容量、原料原産地名、栄養成分等

ただし解凍、小分け、再包装したものは加工したことにはならないので表示が必要です。

## 生鮮食品と間違えやすい加工食品

- 違う種類の生鮮食品をカットして混合する場合  
(2種類以上の刺身盛り合わせ、カット野菜ミックス、フルーツ盛り合わせなど)
- 加熱処理等を行った場合  
(たけのこ水煮、ゆで卵、ゆでわらび、釜揚げしらすなど)
- 日干し等の乾燥を行った場合  
(乾しいたけ、切り干し大根、乾燥わかめなど)
- 穀物等を原料とする粉類  
(小麦粉、そば粉、米粉、その他の粉類)
- その他  
(はちみつ、お茶など)

## 食品安全衛生課からのお知らせ

山形県では、食の安全・安心に関する情報を広く県民の皆様にお知らせする「やまがた食の安全ほっとインフォメーション」を、スーパーなどの食品販売店にご協力いただき、店頭に掲示しています。随時情報が更新されますので、お買い物の際にぜひご覧ください。

