

食品衛生情報 ふくおか

発行所
社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成21年2月2日(月) 平成20年度第18号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン第5キャステール 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

冬の食中毒 『ノロウイルスに注意！』

ノロウイルスによる食中毒は、冬期に多発します。ノロウイルスは感染力が非常に強く10～100個と非常に少ない量でも発症します。通常、摂食してから15時間後には便の中にノロウイルスが排出され始め、通常、24～48時間後にはピークに達します。

調理従事者は、次のことを励行しましょう。

- 1 手洗い（こまめに手洗いをしましょう。）
 - ① 最も有効な対策は、手洗いの徹底です。流水と石鹸で十分な手洗いをしましょう。特に、トイレの後、調理をする前、食事の前。
- 2 食品
 - ① 生食用野菜や果物は流水でよく洗いましょう。
 - ② 食品を盛りつけたり、混ぜたりする場合は、できるだけ箸や器具を使いましょう。
 - ③ 直接食品に触れる場合、使い捨ての調理用手袋をするようにしましょう。
- 3 調理器具
 - ① 調理器具類の洗浄、消毒を徹底しましょう。
 - ・ 洗剤などで洗い、「次亜塩素酸ナトリウム（約200ppm）」か「台所用漂白剤（製品に表示されている濃度）」で浸すように拭きます。
 - ・ まな板、食器、ふきん等は、熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱が有効です。
- 4 従事者等
 - ① カゼに似た症状（下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱等）があるときは、調理行為にたずさわらないようにしましょう。
- 5 ノロウイルスの生存期間
 - ① 冷蔵庫内では、数ヶ月間生存します。
 - ② 室温でも、2週間程度生存し感染します。

特に、患者がホテル等で嘔吐物を床等を汚染した場合、十分に消毒をすることが大切です。
- 6 患者の衣類などの消毒
 - ① ノロウイルスに汚染された衣類は、熱水（90℃以上）に浸します。
 - ② 布団の場合は、汚染された部分を次亜塩素酸ナトリウム液（1,000ppm）でよく浸したペーパータオルなどで拭き取った後、タオルなどで覆い、スチームアイロンをかけます。

平成20年12月26日付で

『福岡県食品衛生法施行条例が一部改正されました』

これは食中毒等の健康被害や違反食品等について、被害の拡大防止、適切な対応や措置を迅速に行うため改正されたものです。

〔改正のポイント〕

食品等営業者は、下記の情報についてすみやかに保健所等へ報告することが義務付けられました。

- ① 消費者からの健康被害（食中毒等）の情報。
- ② 食品衛生法に違反する食品等の情報。

福岡県食品衛生法施行条例新旧対照表

新		旧	
区分	基準	区分	基準
12	営業者は、消費者に対し、販売した食品等の安全性に関する情報の提供に努めること。	12	営業者は、消費者に対し、販売した食品等の安全性に関する情報の提供に努めること。
情報 の 提 供	営業者は、製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、その症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因し、又は起因している疑いがあると診断されたもの）及び法に違反する食品等の情報について、保健所等へ速やかに報告すること。	情報 の 提 供	

『平成20年度 HACCP 基礎研修を実施』

平成21年1月23日（金）9時30分から、ホテルレガロ福岡（福岡市）において「食品産業 HACCP 等普及促進事業」による研修を開催。受講者数は281名（うち食品衛生指導員150名）でした。

この基礎研修では、基本的な清掃（清掃がしやすいように床から15cm以上の高さにする。移動しやすいようにキャスターを取り付ける等）や科学的な食品の温度測定（米飯、煮物、焼き物等）などの説明があり、作業場ですぐ実行できると好評でした。

また、日本食品衛生協会から、受講者全員に「食品産業 HACCP 基礎研修」を受講したことを証する「受講済証」が交付されました。

※ HACCP の研修は、「HACCP 基礎研修」のほかに、「HACCP 責任者養成研修」や「HACCP 指導者養成研修」があります。