

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

効果的な手洗い、行っていますか？

2月に入り、ノロウイルスが流行していますが、手洗いは手指についたノロウイルスを落とす最も有効な方法です。また、新型コロナウイルス等の感染症に加えて、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒の予防に、手洗いは重要な役割を担っています。ポイントをおさえて、より効果的な手洗いを行いましょう。



手洗いを行うタイミング

食品を調理・製造する際の手洗いは、**タイミングが重要**です。

前

- ① 調理場に入る前
- ② その後加熱工程のない食品に触れる前
- ③ 盛り付けの前
- ④ 手袋着用の前

後

- ① トイレの後
- ② 生肉や生魚など、微生物汚染のある食材に触れた後
- ③ 廃棄物処理の後

特に衛生的な手で行う必要がある作業の前、手が汚染された可能性のある行動をした後等、必要なタイミングで手洗いを行い、二次感染を防ぎましょう。



手洗いの回数

手洗いは、**2回繰り返す**方が効果的という実験結果があります。

手洗いなしの場合、残存ウイルス数 **約1,000,000個**との比較実験

ハンドソープで10秒
又は30秒もみ洗い後
流水で15秒すすぎ
数百個(約0.01%)

約100分の1
に減少

これを2回繰り返す
約数個(約0.0001%)

手洗い教材の貸出について

北九州市保健所では、手洗い教材の貸出しを無料で行っています。手洗いトレーニングにぜひご利用ください。詳細は、サニナビ北九州2020年6月号をご覧ください。

食品表示のよくある質問

今回は、新たな原料原産地表示制度についてよく寄せられる質問をまとめました。ぜひ参考にしてください。



Q:原料原産地表示の対象となる、重量割合上位1位の原材料が2つ以上ある場合、どうしたらよいですか。

A:重量割合上位1位となる**全ての原材料**に、原料原産地表示を行ってください。(消費者庁 食品表示基準Q&A 原原15)

Q:重量割合上位1位の原材料が水となるのですが、どのように表示したらよいですか。

A:水は慣例として表示していない場合が多いことから、水を原材料名欄の1番初めに表示したとしても、**原料原産地表示の対象とはなりません。水以外の原材料の中で、重量割合上位1位の原材料に原料原産地表示を行う必要があります。**また、原材料が水のみであるミネラルウォーター類についても、原料原産地表示を行う必要はありません。(消費者庁 食品表示基準Q&A 原原5)

Q:以下のように同種の原材料をまとめ書きをしたが、原材料名欄で2番目以降に表示されている原材料(豚肉)が最も重量割合が高い場合はどうしたらよいですか。

A:表示順にかかわらず、**その重量割合上位1位の原材料(豚肉)**に原産地を表示してください。(消費者庁 食品表示基準Q&A 原原9)

Q:個別に包装、原材料表示をしている加工食品A、Bを組み合わせて1つの商品とする場合、どれに原料原産地表示を行えばよいですか。

A: **製品全体**でみて重量割合が最も高い原材料に原料原産地表示を行う必要があります。ただし、A、Bを合わせた形で食するもの(例:麺にスープが添付されているもの)ではなく、**それぞれが独立しており別々に食するもの**(例:チョコレートとクッキーの組合せ)の場合には、**各構成要素の重量割合上位1位の原材料の全て**に原産地を表示することが望ましいとされています。(消費者庁 食品表示基準Q&A 原原11)

食品安全情報

※「消費者庁 食品表示基準Q&A」は、最終改正令和3年3月17日消食表第115号を参考にしています。
1月20日から21日に、大分市内の弁当屋の弁当を食べた12グループのうち212人が、ノロウイルスによる食中毒を起し、下痢、吐気等の症状を呈しました。大分市保健所は、当該飲食店を1月25日から127日まで3日間の営業停止処分としました。

【病因物質】

ノロウイルスG2(患者便10検体、調理従事者便7検体から検出)

【指導内容】

- ・食器類、調理器具の洗浄、消毒
- ・調理場内の清掃、消毒の徹底
- ・十分な手指の洗浄、消毒

編集後記

どんどん日が長くなり、春の訪れが待ち遠しいですね。
今月の写真は、「リッサーパンダ」です。

