

# みなと食品衛生だより

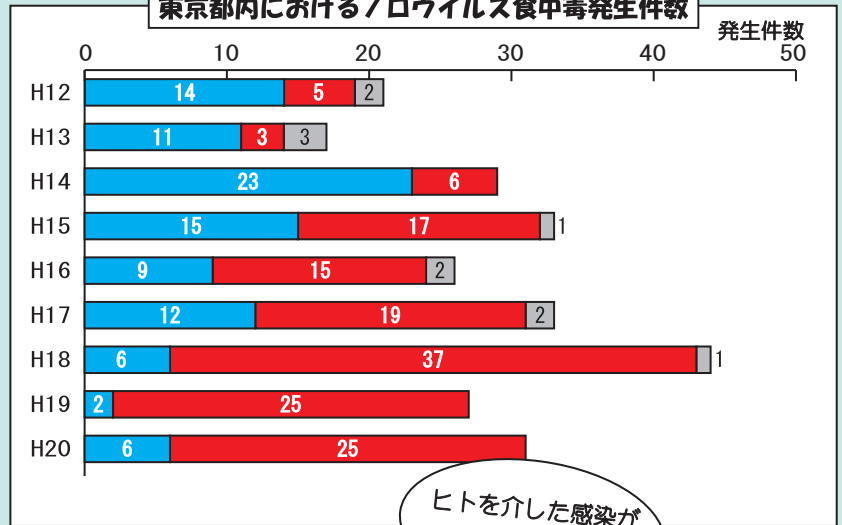
発行・編集  
みなと保健所食品衛生  
☎03-5114-3009

注意!

## ノロウイルス

今年も流行!!  
全国的にノロウイルスが流行しています。今までニュースや新聞でも度々取り上げられており、皆さんも一度は耳にされた事があるかと思えます。  
みなと保健所では、食品取扱者への講習会や区民の方々を対象にしたパンフレット配布など様々な取り組みを実施しています。ノロウイルスについて正しい知識を持ち、自分や家族の健康を守りましょう!

東京都内におけるノロウイルス食中毒発生件数



ヒトを介した感染が増えているね!

- 二枚貝が原因で感染した事件
- 調理従事者を介して感染した事件
- 原因不明の事件



## 感染経路

ノロウイルスに感染する時は大きく分けて3つの経路が存在します。上のグラフを見ると、二枚貝による感染が減少し、ヒトを介した感染が増加している事が分かります。

### 食品からの感染を防ぐ



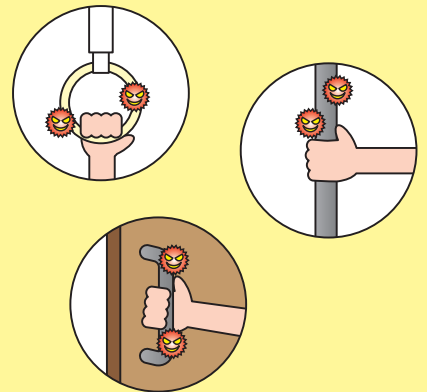
二枚貝を生・加熱不十分で食べるのは危険です。中心部までしっかり火を通して食べましょう(85°C1分以上が目安)。  
ご家庭で二枚貝を取り扱う場合、調理に使用した食器類は、洗浄消毒を徹底しましょう。

### ヒトからの感染を防ぐ



ご家族に、おう吐や下痢等の症状を起こし、ノロウイルスに感染している疑いがある場合は、ご自身も感染する可能性があります。家族全員で手洗いを励行するなど予防意識を持ちましょう。  
家族のおう吐物の処理は、塩素系消毒剤を使いましょう。すみやかに換気することも重要です。

### 環境からの感染を防ぐ



不特定多数の人が触れる場所(乗り物のつり輪・手すり・ドアの取っ手等)はノロウイルスが付着している可能性があります。外出からの帰宅時、食事の前は必ず手を洗いましょう。お店に入ったらず手を洗い、それまでの汚れを落としましょう!

### <手洗いの基礎知識>

手洗いで使用する逆性せっけんや消毒用アルコールはノロウイルスに対してあまり効果がありません。また、10秒程度の手洗いでは、汚れは落ちません。手指の各部分をこすり落とす様にしっかりと洗いましょう。  
手洗後は清潔なタオルで拭きましょう。

### <発症してしまった時は…>

発症するまでに1日~2日の潜伏期間があります。おう吐・吐き気・下痢・腹痛・発熱が主症状です。発症が疑われる時は、すみやかに診療機関を受診しましょう。現在ノロウイルスに対して効果のある薬剤はありません。自分の判断で市販の薬を飲まないようにしましょう。応急手当として、脱水症状にならないように水分を十分にとりましょう。

# 食品への異物混入に関する問合せが増加しています



異物混入に関する苦情 平成20年度港区34件

近年、みなと保健所には食品に異物が混入しているとの声が多数寄せられています。皆さんはこの様な経験がありますか？  
下の①～④は過去の事例ですが、これら以外にも様々なケースあります。  
製造者・消費者・行政みんなで協力してトラブルを防ぎましょう！

## ①消費者側での混入が疑われる例



事例①

粉末飲料をコップに移してお湯を注ごうとしたら虫が浮いてきました。  
これはなんという虫で、どうして入ったのですか？  
気持ち悪いので調査してください。

この粉末飲料はふるいにかけており、また袋に詰める際にも混入の可能性は極めて低い事が分かりました。  
開封された後の商品は消費者側での混入の可能性もあるため、原因の究明が難しい事が多いです。開封する前に容器や包装に破損がないか確認してください。



監視員

## ②消費者側での混入が疑われる例



事例②

冷凍の揚げ物を加熱して食べていたら、ピンク色のプラスチック片が出てきたんです！人の歯の詰め物のようです。口にすると全く気付きませんでした。とても不安です。調査してください。

異物の検査の結果、義歯の一部と分かりました。  
歯の詰め物混入の事例では、残念ながら届出者本人のものである事がほとんどです。「自分のものだった！」と気付いても検査に出した後では返却出来ない場合があります。念のために鏡を見て確認しましょう。保健所に届け出た後に気付いても、遠慮なく申し出てください。



監視員

## ③原因不明の例



事例③

賞味期限が2ヶ月程過ぎたカップラーメン。大丈夫だろうと思いフタを開けたら生きた幼虫がいてビックリしました！気持ち悪くてとても不安になりました。こんな事ってあるのですか？

工場では虫の混入を防ぐため、温度管理やふるいかけなど厳しい対策がとられており、混入の可能性は極めて低い事が分かりました。何らかの原因でフタ部分の接着がはがれ、周囲に生息していた幼虫が収縮フィルムの穴を通じて混入したと考えられます。また、中には容器を食い破って虫が侵入したという事例もありました。保存する環境も大切です。



監視員

## ④製造者側での混入が疑われる例



事例④

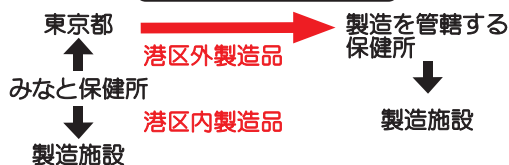
スーパーで買ったうどんを調理して食べていたら黒っぽい異物が練りこまれてるのに気がきました。大丈夫でしょうか？

めんの内部に練りこまれていたことから、製造工程での混入が考えられます。立ち入り調査の結果、工場の清掃不足によってたまった汚れが飛び散り、めん生地に混入した可能性がありました。



監視員

### 調査の流れ



### 保健所からのお願い

- ①お越しいただく時はなるべく事前にご連絡ください
  - ②異物は混入した状態のまま持参してください
  - ③商品の容器包装・購入先レシートもご提出ください
- ※残品の量・種類によっては検査出来ない場合もあります