



放射性物質の自主検査

コープデリ連合会商品検査センターでの自主検査結果について紹介します。

コープデリ連合会商品検査センターは、放射性物質検査において試験所能力を認める国際規格「ISO/IEC17025試験所認定」を取得しています。

コープデリグループでは、組合員の皆さまに安心してご利用いただくために、コープデリ連合会商品検査センターで放射性物質の自主的な検査を継続して行っています。

検査対象

組合員の利用が多く、この間の検査データや行政の検査実績などを参考に、優先順位をつけて、自主検査を行っています。

17都県^{※1}で収穫された原料を使用した食品

乳幼児が摂取する食品

国民の摂取量が多い食品

おせち、ギフトなど季節の商品

※1 検査対象自治体(青森・岩手・秋田・宮城・山形・福島・茨城・栃木・群馬・千葉・埼玉・東京・神奈川・新潟・山梨・長野・静岡の17都県)



検査の方法

検査精度に優れた「ゲルマニウム半導体検出器」と、スクリーニング検査^{※2}に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」の2種類の測定機器を組み合わせ、より多くのサンプルを精確に検査しています。

※2 放射性セシウム濃度が基準値よりも確実に低い検体を判別するための、迅速かつ効率的に行うふるい分けの検査。



▲検査精度に優れた「ゲルマニウム半導体検出器」



▲スクリーニング検査に適した「NaIシンチレーションスペクトロメータ」

コープデリ連合会の自主検査方法				
食品区分	放射性セシウムの国の規格基準	検出限界(核種毎)	測定方法と測定機器の種類	備考
一般食品	100Bq/kg	10Bq/kg	<ul style="list-style-type: none"> ●スクリーニング検査 <ul style="list-style-type: none"> ・NaIシンチレーションスペクトロメータ ・ゲルマニウム半導体検出器(迅速検査法) ●確認検査 <ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器(精密検査法) 	スクリーニング検査で検出限界を超えて検出があった場合、同一検体についてゲルマニウム半導体検出器による検査精度に優れた確認検査を行います。
		5Bq/kg ^{※3}		
乳児用食品	50Bq/kg	5Bq/kg	・ゲルマニウム半導体検出器	検出限界を超えて検出した場合、同一検体による確認のための再検査を行います。
牛乳				
飲料水	10Bq/kg	1Bq/kg		

※Bq=ベクレル

※3 一般食品の中で、特に小さいお子さまの利用が想定される食品(「きらきらWEB for Baby」に掲載されている一般食品など)、乳製品については、一般食品ではなく、牛乳、乳児用食品の検査に準じた検査(検出限界 5ベクレル/kg)を行います。

検査結果については「お届け明細書兼請求書」でもご案内しています。詳しくはインターネットで

規格基準値について

2011年10月27日にリスク評価機関である食品安全委員会において「放射線による影響が見いだされているのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における累積線量として、おおよそ100mSv以上」と判断されました。それを受けリスク管理の役割を担う厚生労働省では基準値の策定作業が行われました。

年間線量		1kg換算	食品区分	放射性セシウムの国の規格基準値
1mSv	0.9mSv	100Bq/kg	一般食品	100Bq/kg
	④ 食品		乳児用食品	50Bq/kg
	0.1mSv	飲料水	飲料水	

※mSv=ミリシーベルト

- ① コーデックス委員会^{※4}の指標、年間線量1mSvを超えないように設定。
- ② WHOの飲料水中の放射性セシウム指標値(10Bq/kg)を採用。
- ③ 指標値の飲料水を1年間飲んだ場合に被曝する線量を算出し割り当てます(0.1mSv)
- ④ 残りの0.9mSvを飲料水以外の食品に割り当て食品1kgあたりの量に換算します。(100Bq/kg)
換算に関しては「国内で流通している食品の50%」が基準値上限の放射性セシウムを含むと仮定しています。
- ⑤ 食品のうち牛乳及び乳児用食品は、子どもへの配慮の観点より半分の値を採用する。(50Bq/kg)
換算に関しては「国内で流通している食品の100%」が基準値上限の放射性セシウムを含むと仮定しています。

※4 コーデックス委員会とは？
FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)の合同委員会です。食品の国際規定を作成します。

裏面では家庭でできる食中毒の予防について紹介します。

放射性物質の自主検査結果

コープデリ連合会では、行政のモニタリング検査を補完し、行政対応が適切に行われていることを確認したり、取扱商品の管理状況を確認したりすることを目的として、放射性物質の自主検査を実施しています(自主検査の限界を踏まえながら進めています)。

この取り組みにより、組合員さんにより安心してご利用していただけるように努力してまいります。

農産
食品区分：一般食品

2017年6月26日週以降の検査では、放射性セシウムは検出されていません。

最終更新日 2017年10月30日

商品名	部門	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
なし(幸水又は豊水)	農産	福島県須賀川市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
くり	農産	茨城県かすみがうら市	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
くり	農産	千葉県成田市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さつまいも(クイックスイート)	農産	千葉県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さつまいも(ベニアズマ)	農産	茨城県石岡市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さつまいも(ベニアズマ)	農産	茨城県土浦市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さつまいも(ベニアズマ)	農産	埼玉県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さつまいも(ベニアズマ)	農産	千葉県八街市	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さつまいも(紅はるか)	農産	千葉県	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産)	農産	静岡県掛川市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産)	農産	千葉県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも(2016年産玉豊)	農産	茨城県ひたちなか市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいもべにはるか(2016年産)	農産	静岡県掛川市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも玉豊(2016年産)	農産	茨城県鉾田市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ほしいも紅はるか(2016年産)	農産	茨城県鉾田市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
れんこん	農産	茨城県小美玉市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(いばらきA)	農産	ごぼう(土付ごぼう(カット))、とうがん(カット)、ナス、つるむらさき、こまつ菜、マイタケ(茨城県)	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(いばらきB)	農産	坊ちゃんかぼちゃ(茨城県行方市)、長いも、おかわかめ、きゅうり、チンゲン菜、生しいたけ(菌床)(茨城県)	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ぐんま)	農産	フリルレタス、なす、ミニトマト、みょうが、きゅうり、なめこ(群馬県)	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばA)	農産	きゅうり、ミニトマト(千葉県旭市)、小松菜、さつまいも(ベニアズマ)、短根ごぼう、ひらたけ(千葉県)	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばB)	農産	ミニトマト、さつまいも(ベニアズマ)(千葉県八街市)、ピーマン、なす(千葉県印西市)、じゃがいも、水菜(千葉県)	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばC)	農産	ズッキーニ、キャベツ、かぶ(千葉県)、小松菜(千葉県匝瑳市)、ニラ(千葉県山武市)、ごぼう、新しょうが(千葉県香取市)	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ちばミニ)	農産	にら、じゃがいも(小玉)、ごぼう(千葉県香取市)、かぶ(千葉県旭市)、ひらたけ(千葉県)	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(とうきょう)	農産	トマト(千葉県旭市)、小松菜、さつまいも(ベニアズマ)、短根ごぼう、ひらたけ、きゅうり(千葉県)	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(とちぎ)	農産	トマト(栃木県)、大根(栃木県鹿沼市)、ブルームきゅうり(栃木県小山市)、ほうれん草(栃木県日光市)	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
グリーンBox(ミニ)	農産	ごぼう、ナス、トマト、こまつ菜、バナシメジ(茨城県)	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	新潟県十日町市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	新潟県長岡市	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
えのき	農産	長野県中野市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	新潟県十日町市	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	新潟県南魚沼市	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	長野県大町市	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
エリンギ	農産	長野県中野市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	群馬県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	埼玉県秩父市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	山形県鶴岡市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	新潟県	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
なめこ	農産	長野県飯山市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	茨城県鉾田市	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県新潟市	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県新発田市	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県南魚沼市	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	新潟県南魚沼市	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県上田市	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県中野市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ぶなしめじ	農産	長野県飯山市	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	茨城県笠間市	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	茨城県古河市	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	新潟県南魚沼市	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
まいたけ	農産	静岡県菊川市	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
マッシュルーム	農産	茨城県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	茨城県古河市	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	岩手県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	新潟県	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	千葉県千葉市	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

商品名	部門	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
生しいたけ(菌床栽培)	農産	長野県	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	長野県長野市	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	東京都東村山市	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(菌床栽培)	農産	栃木県	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
生しいたけ(原木栽培)	農産	長野県塩尻市	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

これまでの検査では、検出されていません。

最終更新日 2017年10月30日

商品名	規格	部門	製造者(販売者)	産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
銅用海鮮素材セット	5種320g	水産	おながわオーシャンフーズ/スイシン	製造宮城。原材料:真たら(アメリカ産)、ズワイガニ(カナダ産)	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
大洗産釜揚げしらす(化粧箱入)	300g	水産	にんべんいち	製造茨城。原材料:いわしの稚魚(茨城県大洗産)	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
旬しらす	25g×3	水産	土佐屋	製造山梨。原材料:いわしの稚魚(国内産)。原料原産地:宮崎県。	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
ちりめん	20g×2	水産	土佐屋	製造静岡。原材料:いわしの稚魚(国産)	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
真あじ開き(天日干し)	280g(4枚)	水産	山安	製造神奈川。原材料名:真あじ(韓国産)	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
真いわしたたき身	150g×3	水産	長井水産	製造神奈川。原材料:真いわし(静岡県産)	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
漁師さんの漬けいわし	90g(6枚)	水産	鴨安商店	製造茨城。原材料:いわし(銚子沖)	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
綿ほっけ昆布醤油干	320g(4切)	水産	ダイカツ水産	製造茨城。原料原産地:アメリカ産	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
かながしら開き一夜干し	280g(4枚)	水産	おながわオーシャンフーズ/スイシン	製造宮城。原材料:カナガシラ(宮城県産)	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
江戸前小肌甘酢漬	150g	水産	スズ市水産	製造千葉。小肌(東京湾)	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
かます一夜干し	160g(2枚)	水産	山安	製造神奈川。原材料:かます(国産)	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
さば十石味噌漬	330g(3枚)	水産	水野食品	製造宮城。原材料:さば(ノルウェー産)	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
金華あぶりしめさば	1枚入	水産	阿部長商店WR	製造宮城。原材料:さば(三陸沖)	10月27日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
つば鯛一夜干し	300g(2枚)	水産	山安	製造北海道。原材料:クサカリツボダイ(宮城県産)	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
金目鯛一夜干し(二枚おろし)	200g(4枚)	水産	山安	製造神奈川。原材料:金目鯛(国産)	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産 干ごま	230g	水産	北海道漁業協同組合連合会	製造北海道。原材料:ごま(北海道)	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産塩真たら小さめ切身	200g(6~8切)	水産	北海道漁業協同組合連合会	製造茨城。原材料:真たら(北海道)	9月8日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
塩ます輪切(北海道産・甘口)	280g(4切)	水産	神山食品工業	製造千葉。原材料:からふとます(北海道)	9月15日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海たこ薄造り	90g	水産	トナミ食品工業	製造北海道。原材料:ミスダコ(北海道)	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
イカ刺しメカブ(生姜味)	45g×2	水産	釜石ヒカリフーズ	製造岩手。原材料名:メカブ(岩手県)、するめいか(三陸北部沖)	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
モカのバターソーテー(しょうゆ味)	260g(4切)	水産	神山食品工業	製造千葉。原材料:ネズミザメ(宮城県産)	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
北海道産するめいか下足唐揚げ	300g	水産	ぎょん総合食品/北海道漁業協同組合連合会	製造北海道。原材料:するめいか(北海道)	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産するめいか(下ごしらえ済)	300g(6~8杯)	水産	加:協同水産流通	製造千葉。原産地:北太平洋	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
国産真いかのやわらか煮	180g	水産	あ印	製造茨城。原材料:スルメイカ(国産)	9月29日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
青森産するめいか(下ごしらえ済)	280g(3~5杯)	水産	加:中柏食品	製造青森。するめいか(八戸港)	10月6日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
宮城県産炙り牡蠣	70g(6~8粒)	水産	未永海産	製造宮城。原材料:牡蠣(宮城県産)	9月22日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
九十九里浜産冷凍はまぐり(小粒)	180g	水産	加:千葉県漁業協同組合連合会	製造千葉。産地:千葉県	10月13日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適
九十九里浜産塩茹でながらみ	140g	水産	加:千葉県漁業協同組合連合会	製造千葉	10月20日	100	検出せず(<10)	検出せず(<10)	適

これまでの検査では、検出されていません。

最終更新日 2017年10月30日

商品名	規格	部門	製造者(販売者)	工場・産地情報など	検査結果日	国の規格基準 (Bq/kg)	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	判定
アイクレオのバランスミルク	800g	食品	アイクレオ	柏原工場 製造兵庫	10月20日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
アイクレオのフォローアップミルク	820g	食品	アイクレオ	アサヒグループ食品 製造栃木	10月20日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ビーンスタークすこやかM1	800g	食品	雪印ビーンスターク	群馬工場 製造群馬	10月27日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ビーンスタークつよいこ	820g	食品	雪印ビーンスターク	群馬工場 製造群馬	10月27日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
ベビーのじかん アクアライトりんご	500ml	食品	アサヒグループ食品	丸善食品工業 国内製造	10月13日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
元気っちりんごと野菜	125ml×3本	食品	アサヒグループ食品	トッパンパッケージングサービス 国内製造	9月8日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
森永チルミルク	820g	食品	森永乳業	国内製造	10月6日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
森永はぐくみ	810g	食品	森永乳業	国内製造	10月6日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
裏ごし鶏レバーと野菜	2.1g(3個入り)	食品	アサヒグループ食品	国内製造	10月13日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
和光堂フォローアップミルクぐんぐん	830g	食品	和光堂/アサヒグループ食品	製造栃木	9月15日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適
和光堂レーベンスミルクはいはい	810g	食品	和光堂/アサヒグループ食品	製造栃木	9月15日	50	検出せず(<5)	検出せず(<5)	適

・「検出せず」とは、検出限界値未満のことです。()内の数値は検出限界値(検出できる最小の値)です。

<p>飲料水・茶</p> <p>2012年9月10日週以降の検査では、検出されていません。(2017年10月9日更新)</p>	<p>牛乳類</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2017年4月10日更新)</p>	<p>米</p> <p>米は、銘柄別・産地別・集荷単位別を基本とした放射性物質の自主検査を実施しています。H29年産の新米も、収穫に伴い、順次検査を行い、これまでの検査では、検出されていません。(2017年10月30日更新)</p>	<p>畜産</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2017年10月23日更新)</p>	<p>たまご</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2017年5月1日更新)</p>
<p>冷凍食品</p> <p>これまでの検査では、検出されていません。(2017年10月30日更新)</p>	<p>加工食品・飲料</p> <p>(菓子・和風調味料・洋風調味料・即席食品・飲料・嗜好飲料・乾物・缶詰・粉加工・機能性食品)</p> <p>2015年5月18日週以降の検査では、検出されていません。(2017年10月30日更新)</p>	<p>惣菜・日配・デザート</p> <p>(飲料・デザート・乳製品・麺・水物・豆腐・納豆・漬物・練製品・夕食宅配・料理キット)</p> <p>2014年9月22日週以降の検査では、検出されていません。(2017年10月30日更新)</p>	<p>その他(住関連品等)</p> <p>食品ではありませんが、ペットフード等を検査しています。これまでの検査では、検出されていません。(2017年10月30日更新)</p>	

検査結果については「お届け明細書兼請求書」でもご案内しています。

詳しくはインターネットで

<http://www.coopnet.jp/radioactive/index.php>



つかうほど、じぶんらしく。
co-opdeli



ほぺたんと学ぶ 家庭でできる食中毒の予防

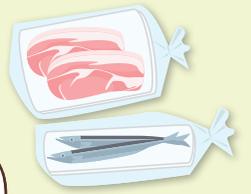
食中毒は年間を通して発生しています。寒くなるこの時期、風邪などと勘違いして、食中毒と気付かず重症化してしまうこともあります。まずは、あなたの食事作りをチェックしてみましょう。

保存



ここでのポイント

- ・届いた食品を手にとったら、すぐに冷蔵庫へ
- ・冷蔵庫に入れるのは、冷蔵庫の容量の7割程度に
- ・冷蔵庫は10℃以下に維持 ・冷凍庫は-15℃以下を維持
- ・魚や肉から汁がもれないようにパッケージの上から袋に包んで保存



さらに、ワンポイント

調理済みの食品と、原材料を分けけて保管
上段に調理済み食品を置き、下段に原材料を置くように
しましょう。冷蔵庫内での、菌の移動・付着を防ぎます。

調理



ここでのポイント

- ①下ごしらえ
 - ・冷凍食品の解凍は、冷蔵庫で
 - ・こまめに手を洗う ・野菜もよく洗う
 - ・タオルやふきんは清潔なものを使用
- ②調理
 - ・作業前に手を洗う
 - ・電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする
 - ・加熱する際は、中心部分の温度が75℃で1分以上になるようにしましょう。

さらに、ワンポイント

肉や魚は、加熱せずに食べる野菜などから離しておく。
ここでも、菌の移動・付着を防ぎましょう。

さらに、ワンポイント

かきなどの二枚貝でノロウイルスが付着している疑いがある食品については、85~90℃で90秒以上加熱するようにしましょう。

食事



ここでのポイント

- ・食事の前に手を洗う
- ・長時間室温に置かない
- ・盛り付けは清潔な器具、食器を使う

さらに、ワンポイント

残った料理は、早くさめるように小分けにする
菌は30~40℃で一番増殖します。この温度帯を短くすることで菌の増殖を抑えることができます。また、温めなおすときは、十分に加熱するようにしましょう。

冬の食中毒、ノロウイルスにご注意!

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎は寒さに強く、低温ほど長期生存可能なので、特に冬季にかけて流行します。

ノロウイルスはかきなどの二枚貝に取り込まれ蓄積し、そこから人へ感染します。感染した人の便やおう吐物から排出されたノロウイルスは、手指や食品を介して口から体内に侵入し、人の腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な人は軽症で回復しますが、子どもや高齢者では重症化したり、吐いたものを気道に詰まらせて死亡することもありますので、特に注意が必要です。

家庭でできる3つの予防

1 持ち込まない

しっかり手洗い

ノロウイルスはとても小さく、手のしわ、指紋、爪と皮膚の間に入り込んでしまいます。しっかり手洗いすることを心がけましょう。



手洗いは

石鹸を使っていいいに(2度洗いが有効)流水で十分に流し、清潔なタオルで拭く

2 ひろげない

二次感染を防ぐ

感染した人の便やおう吐物からの「二次感染」や「飛沫感染」を防ぐことが大切です。



おう吐物処理するときはエプロン・マスク・手袋を着用する
おう吐物処理に使用したマスク・手袋はきちんと袋に包んで捨てます。使い捨てにできないエプロンやタオル等については、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、85℃で1分以上の熱水洗濯もしくは塩素系漂白剤で消毒するのが有効です。

※ 500mlペットボトルに水を入れ、家庭用塩素系漂白剤をペットボトルのふたを使って2杯入れて混ぜると、約0.1%濃度の塩素系消毒剤ができます。

3 やっつける

十分な加熱と消毒

一般にウイルスは熱に弱く、加熱処理はウイルスの活性を失わせるのに有効な手段です。ノロウイルスの汚染のおそれのあるかきなどの二枚貝の食品の場合は、中までしっかり加熱しましょう。

加熱調理は中心温度が85~90℃で90秒以上

調理器具・調理台はいつも清潔に



電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

