

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.9

食中毒多発時期となる5～8月末までを品温・品質管理強化月間として、特に衛生管理の強化に取り組みました。これからは、ノロウイルスによる食中毒が流行する恐れがあります。夏場の食中毒予防だけでなく、ノロウイルスによる食中毒予防していただくため、今回はご家庭でも出来るハーツの手洗いポイントについてご紹介します。

<ノロウイルス>

ノロウイルスは、他のウイルスや細菌に比べてサイズが小さく、ヒトの腸管のみで増殖します。非常に感染力が強いのが特徴で、少量(10～100 個)でも発症します。また、食品だけでなく、接触や空気などを介して経口感染することがあります。なお、一年を通して感染は見られ、特に冬季にピークを迎えます。ノロウイルスは、感染から発症まで1～2日間かかり、吐き気・嘔吐・下痢・腹痛などの症状が1～3日ほど続きます。



まずは水洗いで砂や埃などを念入りに落とします

ハーツで特に注意している手洗いポイント

食品衛生は『手洗いに始まり、手洗いに終わる』と言われ、手洗いには細心の注意を払わなくてはなりません。ハーツでは、手洗い動作の中でも、特に以下のポイントを念入りに洗うことで食中毒発生の未然防止に取り組んでいます。ご家庭でのノロウイルスの感染予防のため、ご参考にしてください



【指の間】

石鹸をしっかり泡立て、指の間まで挟み込むように手を組んでこすり洗いをする



【指先】

もう片方の手のひらで指先までこすり洗いをする



【親指の付け根・手首】

親指の付け根や手首をこすり洗いをする

さらに、手指が清潔になったかを検査で確認

食中毒多発時期となる品温・品質管理強化月間の期間中は、手洗い洗浄が終わった手指に拭き取り検査を実施し、衛生状態を数値で確認しました。今後もノロウイルスなどの食中毒発生の未然防止のため、手洗いや包丁・まな板などの調理器具を中心に検査を行い、ハーツが定める基準値どおり清潔に維持されているかどうかを確認していきます。

