



## ノロウイルスによる食中毒にご注意ください

ノロウイルスによる食中毒は冬に多く発生します。

このウイルスは人の腸内で増え、感染した人の便やおう吐物から大量のウイルスを排出し、用便後やおう吐物の処理をした後の手洗いが不十分だと、手によって食品が汚染されます。

そのため、それを食べることによって、健康な人へ感染してしまうのです。



予防のためには・・・

### ○手洗いをしっかりしましょう！

帰宅後やトイレの後、調理の前には、流水と石鹸で丁寧に手を洗いましょう。

「手もみ洗い」や「二度洗い」だけでも、ウイルス量を100分の1程度に減らすことができます。

### ○食品はしっかり加熱しましょう！

ノロウイルスは比較的熱に弱いので、食品は中心部まで 85℃～90℃で90秒以上 加熱しましょう。

### ○調理器具は洗浄後に消毒しましょう！

調理器具などは使用後に洗剤と流水でよく洗い、その後、熱湯消毒や消毒液\*を 利用して消毒をしましょう。

### ○二次感染に注意しましょう！

おう吐物の処理をする際には、感染を防ぐため、窓を開けて換気をした上で、使い捨てのエプロン、マスク、手袋を使用するなど、自分にウイルスがつかないようにしましょう。廃棄の際は、袋の中でおう吐物を消毒液\*に浸して廃棄しましょう。

### 消毒液の作り方

消毒液は、業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて作ります。食器やカーテンなどの消毒や拭き取り、おう吐物の廃棄の際などに活用しましょう。

| 製品の濃度        | 食器・カーテンなどの消毒や拭き取り<br>200ppmの濃度の塩素液 |     | おう吐物などの廃棄<br>(廃棄物を袋の中で浸す)<br>1,000ppmの濃度の塩素液 |     |
|--------------|------------------------------------|-----|--|-----|
|              | 液の量                                | 水の量 | 液の量  | 水の量 |
| 12%<br>(業務用) | 5ml<br>(ペットボトルキャップ1杯分)             | 2L  | 25ml<br>(ペットボトルキャップ5杯分)                      | 2L  |
| 6%<br>(家庭用)  | 10ml<br>(ペットボトルキャップ2杯分)            | 2L  | 50ml<br>(ペットボトルキャップ10杯分)                     | 2L  |

# モニタリング状況報告

| 報告月        | 7月   | 8月   | 9月   | 累計    |      |
|------------|------|------|------|-------|------|
| 報告人数       | 28名  | 27名  | 28名  | -     |      |
| うちモニター     | 27名  | 27名  | 27名  | -     |      |
| うちボランティア   | 1名   | 0名   | 1名   | -     |      |
| 訪問店舗数      | 96店舗 | 85店舗 | 89店舗 | 270店舗 |      |
| 指摘店舗数      | 27店舗 | 16店舗 | 14店舗 | 57店舗  |      |
| 指摘品目数      | 37品目 | 24品目 | 20品目 | 81品目  |      |
| 内訳         | 農産物  | 25品目 | 10品目 | 17品目  | 52品目 |
|            | 畜産物  | 2品目  | 0品目  | 2品目   | 4品目  |
|            | 水産物  | 8品目  | 12品目 | 0品目   | 20品目 |
|            | その他  | 2品目  | 2品目  | 1品目   | 5品目  |
| 不適正表示確認店舗数 | 7店舗  | 4店舗  | 1店舗  | 12店舗  |      |
| 不適正表示確認品目数 | 15品目 | 7品目  | 1品目  | 23品目  |      |

## 〈表の見かた〉

訪問店舗数：皆さんが訪問して報告いただいた店舗の数です。

指摘店舗数：皆さんが訪問した店舗のうち、不正な表示を確認したと報告いただいた店舗の数です。

指摘品目数：皆さんが訪問した店舗で、不正な表示を確認したと報告いただいた商品の数です。

不適正表示確認店舗数：報告をもとに県が調査を行った結果、実際に不適切な表示が確認された店舗の数です。

不適正表示確認品目数：報告をもとに県が調査を行った結果、実際に不適切な表示が確認された商品の数です。

(調査の時点で指摘のあった商品の取り扱いがなく、確認できない場合があります。)

たくさんの店舗、品目のモニタリングをしていただき、ありがとうございます。

皆様からいただいたご報告をもとに、販売店での確認と指導を行いました。

指摘どおりの不適正表示があった店舗には、適正な表示を行うよう指導しました。

7～9月分で報告いただいた主な事例は次のとおりです。

- ◆値下げシールで原産地が隠れている。
- ◆店頭POPの原産地表示が「〇〇県産他」となっている。
- ◆生しいたけに「菌床」の表示がない(栽培方法の表示)。
- ◆グレープフルーツ・レモンに「防ばい剤」の表示がない(食品添加物の表示)。
- ◆豚肉ロース薄切りに、100g当たりの単価表示がない(公正競争規約に決められた表示事項)。

産地直売所や小さな店舗でのお買い物の際にもモニタリングしていただくと大変助かりますのでよろしくお願いいたします。



# モニタリング Q&A

店頭でいろいろな食品の表示に注目してみると、「この表示でいいのかな？」と疑問に感じることもあるのではないのでしょうか？皆様からいただいた報告の中からいくつか例をあげますので、モニタリングの際の参考にいただければ幸いです。

## Q POPにしか表示がなく、袋には表示がないけどいいの？

**A** 容器包装に入れられた生鮮食品の場合、容器包装の見やすい箇所に表示をしますが、次の事項は、POPや立て札など、製品に近接した掲示その他見やすい場所に表示することができます。

- ・名称（農産物、鶏の殻付き卵、水産物）※一部除外あり
- ・原産地 ・遺伝子組換え農産物に関する事項
- ・栽培方法（しいたけ） ・解凍した旨（水産物） ・養殖された旨（水産物）

## Q 刺身盛り合わせの場合、名称はどうなるの？

**A** 名称は一般的な名称、刺身三点盛り、五点盛りという表示も可能です。

## Q 刺身盛り合わせの場合、原料原産地の表示はいらないの？

**A** スーパー等の店内で盛り合わせ（加工）して包装・販売することについては、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は要しないこととされています。

（参考）

水産庁において、消費者の商品選択に資する観点から、「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主基準」を作成し、加工・販売事業者による自主的な原料原産地等の表示を推進しています。

## Q 表示に関して適正かどうかわからないときはどうするの？

**A** 不適正であると思うが、はっきりとわからないような場合には、その表示の状況を具体的に報告書に記載してください。報告書を確認し、不適正表示と判断した場合には、指導等を実施します。

# モニタリングチェックポイント

## ポイント①

加工食品でも容器包装されていないものは表示の必要はありません。

例1) トレイに乗せただけでラップ包装していない加工食品

例2) 消費者に渡す際にビニールで包装した加工食品

## ポイント②

食品を製造・加工した場所で販売する場合は一部表示しなくてもよい項目があります。

●原材料、内容量、原料原産地名、栄養成分等

ただし解凍、小分け、再包装したものは加工したことにはならないので表示が必要です。

## 生鮮食品と間違えやすい加工食品

- 違う種類の生鮮食品をカットして混合する場合  
(2種類以上の刺身盛り合わせ、カット野菜ミックス、フルーツ盛り合わせなど)
- 加熱処理等を行った場合  
(たけのこ水煮、ゆで卵、ゆでわらび、釜揚げしらすなど)
- 日干し等の乾燥を行った場合  
(乾しいたけ、切り干し大根、乾燥わかめなど)
- 穀物等を原料とする粉類  
(小麦粉、そば粉、米粉、その他の粉類)
- その他  
(はちみつ、お茶など)

## 食品安全衛生課からのお知らせ

山形県では、食の安全・安心に関する情報を広く県民の皆様にお知らせする「やまがた食の安全ほっとインフォメーション」を、スーパーなどの食品販売店にご協力いただき、店頭に掲示しています。随時情報が更新されますので、お買い物の際にぜひご覧ください。

