

食品の検査結果について（令和6年(2024年)12月）

(1)収去等検査

(試験検査機関:熊本市環境総合センター)

検体	検査項目	検体数	検査結果
調理米飯	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクター	5	全て適合
生カキ	一般細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、ノロウイルス	4	全て適合
輸入果実 (レモン、グレープフルーツ)	残留農薬、防ばい剤	5	全て適合
合計		14	

【ノロウイルス食中毒について】

熊本市では、生食用カキが流通する12月から2月にかけて生カキの収去検査を行っています。規格基準に定められた検査項目のほか、独自にノロウイルスの検査を行い、安全性の確認を行っています。ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、特に冬に流行します。いったん発生すると大規模な食中毒になりやすいため、注意が必要です。

ノロウイルス食中毒の予防対策

- ①しっかり手洗い トイレ後、調理前、盛付け前などに、よく泡立てた石鹸で2回洗う。
- ②専用のエプロン、帽子、マスク、手袋の着用
調理中は専用のエプロン等を着用し、トイレに行く際にはこれらを脱いで食品への汚染を防ぐ。
- ③症状のある人は食品を直接取り扱わない
嘔吐や下痢等の症状がある人は、ノロウイルス等を感染させるリスクが高まる。
- ④食材の中心部までしっかり加熱
食材の中心部を85～90℃で90秒間以上加熱することで、ウイルスを死滅させる。
- ⑤調理器具等の消毒
次亜塩素酸ナトリウム0.02%への浸漬や85℃で1分以上の加熱が効果的。

調理の職に就いている人は、職場での衛生管理はもちろん、家庭でも十分に気をつけましょう。