

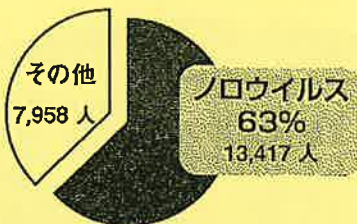
# ノロウイルス食中毒 警戒情報発令中

食中毒は夏だけではありません。  
ウイルスによる食中毒が  
**冬に** 多発しています!!!

データでみると

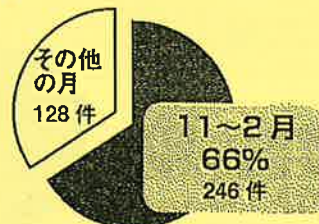
## ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



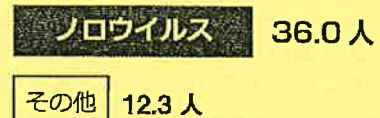
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の

#### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの

#### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ◎ トイレに行ったあと
  - ◎ 調理施設に入る前
  - ◎ 料理の盛付けの前
  - ◎ 次の調理作業に入る前
  - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - ◎ 指先、指の間、爪の間
  - ◎ 親指の周り
  - ◎ 手首、手の甲

### 調理器具の

#### 消毒

洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索

公益社団法人日本食品衛生協会作成パンフレットより

神奈川県鎌倉保健福祉事務所三崎センター

## 加工食品製造・販売業のみなさまへ

アレルギーを含む食品については、特定原材料に準ずる原材料についても、アレルギーを表示することを心掛けましょう。

表示が義務化されている7品目  
卵、乳、小麦、落花生、えび、  
そば、かに



表示が推奨されている20品目  
いくら、キウイフルーツ、くるみ、  
大豆、カシューナッツ、バナナ、  
やまいも、もも、りんご、さば、ごま、  
さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、  
オレンジ、牛肉、あわび、まつたけ



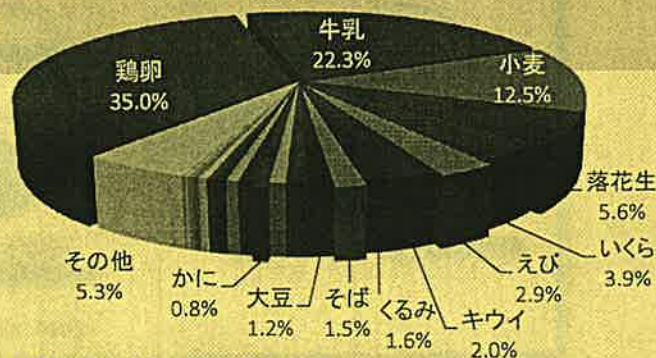
アレルギーを含む食品に関する表示については、重篤度・症例数の多い7品目(特定原材料)について、内閣府令により表示が義務付けられているほか、過去に一定の頻度で健康被害が見られた20品目(特定原材料に準ずるもの)については消費者庁次長通知により表示することが推奨されています。

## アレルギーを含む食品の表示規制の概要

- 食物を摂取等した際、食物に含まれる原因物質(アレルギー:主としてたんぱく質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。
- 特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

### 【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴  
重篤な症状: 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック



【食物アレルギーの実態調査】

出典:平成27年度食物アレルギーに関する調査研究事業報告書

## 特定原材料等

| 特定原材料等の名称  | 表示が義務化又は推奨される理由                                | 表示規制  |
|--|--|-------|
| 内閣府令<br>卵、乳、小麦、落花生、えび、<br>そば、かに  | 特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。                   | 表示義務  |
| 消費者庁<br>次長通知<br>いくら、キウイフルーツ、くるみ、<br>大豆、カシューナッツ、バナナ、<br>やまいも、もも、りんご、さば、<br>ごま、さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、<br>豚肉、オレンジ、牛肉、<br>あわび、まつたけ | 症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 | 表示を推奨 |

※特定原材料等の名称は、平成27年度食物アレルギーに関する調査研究事業報告書における発症数の多い順に記載しています。

## 表示例

(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

### 【個別に表示する場合】

原材料名: じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む) / 調味料(アミノ酸等)

### 【一括して表示する場合】

原材料名: じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

## 主なルール

### 【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。

例えば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

### 【製造工程における混入(コンタミネーション)】

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則となりますが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表記を推奨しています。

例:「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

### 【可能性表示の禁止】

「入っているかもしれない。」「入っている場合もあります。」といった可能性表示は認められていません。