

http://www.matohaya.jp/

**MFC だより**

第5号 2010年11月4日

 **マトハヤ・フーズコンタクト株式会社**

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前 232-9

TEL : 086-287-8567 FAX : 086-201-0540

携帯 : 080-3051-1897

Mail:mfc@matohaya.jp 代表取締役：的早 剛由

## 食中毒予防について

11月に入り、肌寒さを感じるようになってまいりました。この時期からは風邪やインフルエンザが気になるころですが、食品関係事業の皆様にとってはノロウイルスによる食中毒事故の増加が気になる季節ということになります。今回もノロウイルスによる食中毒防止対策をお伝えいたします。

### 1. まず、ノロウイルスについての正しい知識を知っておきましょう。

- ①大きさは、一般の細菌に比べ数十分の1から、数百分の1で非常に小さい。
- ②この大きさが問題で、非常に小さいということは、見えない小さなすき間にも入り込みます。
- ③手に付着した場合は、指紋の間にも多くのノロウイルスが入り込めることになります。
- ④ノロウイルスは、人の腸管の細胞でしか増えません。
- ⑤ノロウイルスは、不活性化するのに85℃で1分間以上の加熱が必要（一般の多くの微生物は75℃で1分間以上加熱すれば死滅します）。
- ⑥ノロウイルスは、大変感染力が強く、ウイルス粒子10～100個で感染・発病するといわれています。

### 2. 食品関係企業で行うべき予防策

- ①職場での衛生管理委員会や感染対策委員会を立ち上げ、従業員の健康状態のみならず、製造現場の衛生状態を監視する体制を作り上げましょう。
- ②胃腸炎症状の有無を確認する自己申告制度を義務付けましょう。
- ③手洗いを徹底しましょう（特に爪と指の間）。
- ④万一感染者が出たら、医師の診断を仰ぎ、症状が消失し排便が正常になるまで職場復帰はしない（させない）ルールを作りましょう。
- ⑤感染者との接触を避けましょう。家庭内などでやむを得ず接触した場合は、責任者に報告し、十分に経過を観察しましょう。
- ⑥従業員への衛生教育と定期的なノロウイルス検便を実施しましょう。

## 弊社、マトハヤ・フーズコンタクト株式会社とは

農林水産消費技術センター（現農林水産消費安全技術センター）主任調査官として培った技術とノウハウを基に、食品に携わる皆様を、安心につなげるサポートをいたします。

安全・品質管理のシステム構築のための7つのお手伝いをさせていただきます！

1. 商品設計・開発手順確立のお手伝い
2. 商品仕様書作成のお手伝い
3. 製造委託先・原料納入先及び商品購入先企業様の点検のお手伝い
4. 従業員様の教育・訓練マニュアルの策定及びその実施のお手伝い
5. 適正（コンプライアンス）表示作成のお手伝い
6. 食品危機管理対応マニュアル作成のお手伝い
7. 食品安全管理システム  
（食品衛生7S、HACCP手法、ISO22000）導入のお手伝い

更に、詳しく知りたい方は弊社ホームページをご覧ください。メール又はFAX(086-286-9591)までお問い合わせ下さい。

加工食品原料

お知らせシステム



商品に使用した材料の原産地やカロリーなど様々な情報が携帯でチェック出来る！

多目的WEB-携帯

データベース



生活に密着したモバイルサービスの開発・提供致します！（以上、PAT-i-Labo社と共同）

社長の的早でございます。米トレーサビリティ法の情報は今回お休みさせていただきます。具体的な動きと情報はいりましたら、ご連絡させていただきます。今、正しい食品表示についての動きが活発になっています。昨年立ち上がった「食品表示検定協会」主催の食品表示検定試験が本年11月21日（日）に初級、中級ともに2回目が実施されますが、全国で初級・中級合わせて5,000名弱の方が受験されると聞いています。これは興味本位というよりも、必要に迫られてという感があります。食品表示に関する法律の複雑化と、行政の監視強化が要因となっています。食品表示は商品を購入される消費者に解り易いことは当然ですが、食品表示を作成する側にとっても、簡単に100点がとれる法律体系になって欲しいものです。

この情報は無料で提供させて頂いておりますが、ご不要であればFAX(086-286-9591)まで返信下さい。