

食協かなざわ

ノロウイルスに注意!

冬期はノロウイルスによる食中毒が多発

〈対策〉

- 食品取扱者の正しい手洗いと健康チェック
- 食品は、中心部85℃以上で90秒以上加熱
- 嘔吐物処理は、正しい方法で

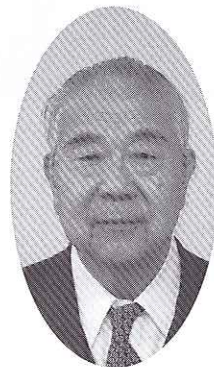
発行所：金沢市西念3丁目4番25号
金沢市保健所4F

金沢市食品衛生協会

電話 (076) 234-5115

北陸新幹線開業の年に

金沢市食品衛生協会 会長 角間俊夫



春寒の候 会員の皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。また、金沢市をはじめ関係機関の皆様には当協会へのご支援ご指導を戴き、厚くお礼申し上げます。

さて、三月十四日の北陸新幹線開業が間近に迫ってまいりました。高速鉄道の開通は人の流れを大きく変えるとともに、食品事業者を取り巻く環境にも確実に変化をもたらします。首都圏など県外からの訪問客が増えることは食品事業者にとつて大きなビジネスチャンスですが、一方で地元事業者としては、県外客が求める食のサービスをいかに提供できるか、また県外事業者のこの地域への参入に対していかに共存していくかといった点で、期待と不安を抱きながら開業を迎えることになりそうです。

ところで昨年一年を振り返りますと、学校給食パンへのノロウイルス混入、国外食品加工業者の期限切れ食肉の納入、焼肉店

での違法な生肉提供、また石川県内での力キ貝による多数の食中毒患者の発生など「食の安全・安心」は、まだ十分ではなく道半ばといった状況です。

また、県外客からみた金沢の魅力のひとつに「食文化」があります。このまちの食文化を磨きあげることの大切さはいままでありませんが、特にこの時期、消費者に食を提供するうえでそれらに対する安全性と安心感が大きく求められていることを忘れてはなりません。

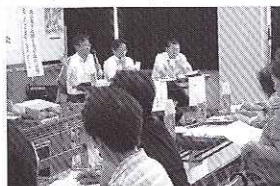
金沢市食品衛生協会は、「食の安全・安心」をテーマとして食品衛生に関する活動を続けていますが、行政機関や関係機関との連携を図り、食中毒防止や食品衛生に少しでも寄与できる様々な活動を展開していく所存であります。今年度は、食中毒防止街頭キャンペーン、正しい手洗い教室、食と健康を考える懇談会、各種講習会や研修会開催、食品営業施設の巡回指導、賠償共済などの事業を実施してきましたが、今後も引き続き会員の皆様のご協力とご支援をお願い申し上げます。

最後に、皆様の益々の活躍とご多幸を、また金沢市をはじめ関係機関の益々のご発展を祈念して結びたいと思います。

食品衛生協会の活動

★食と健康を考える懇談会を開催

平成二十六年八月二十九日(金)西南部公民館で金沢市保健所と共催で懇談会を開催しました。西南部校下婦人会ほか地区の消費者、アルビス西南部店若崎信明副店長、県食品衛生協会村田健一専務理事、そして主催者側から金沢市保健所及び当協会関係者の合計七十名が参加し、市保健所河合千弘担当課長補佐が「食品衛生に関する最近の話題」という演題で講演した後、消費者代表五名の方が質疑応答を行いました。参加者からは参加して良かったとの声がありました。



★5名が食品衛生指導員の資格取得

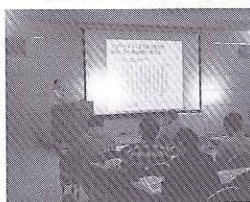
平成二十六年十月二日(水・八日(水)の二日間、指導員養成講習会が開催され、次の五名の方が新たに食品衛生指導員の資格を取得されました。
山岸春夫・中西光晴・谷敷えり子・吉村良一郎・元雄有紀

★食品衛生指導員全国研修会への参加

平成二十六年十月九日(木)・十日(金)に名古屋市内で開催され、当協会から土屋兵衛指導員が参加し、修了後「手洗いマイスター」に認定されました。

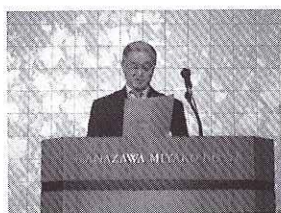
★ノロウイルス講習会の開催

平成二十六年十一月十七日(月)金沢市保健所三階ホールで青年部主催のノロウイルス講習会が開催されました。今年度は昨年に引き続き第二回目の開催で、飲食店、食品販売業、ホテル、介護事業者、保育園の担当者など一〇八名が受講しました。金沢市保健所衛生指導課の稲口舞子薬剤師の「ノロウイルスによる食中毒の予防について」の講演の後、サラヤ(株)による汚物処理の実演がありました。冬期はノロウイルスによる食中毒が多く発生することから、参加者は熱心に受講しました。



★食品衛生指導員体験発表

平成二十六年十一月二十日(木)金沢都ホテルで食品衛生指導員の体験発表が行われ、県内三地区の食品衛生協会指導員が順次発表を行いました。当協会からは谷 誠指導員が昨年七月七日(月)に泉小学校で実施した「小学三年生の正しい手洗い教室」について実施状況や苦心談を発表しました。なお、選考の結果、谷指導員は県代表として本年六月開催の東海北陸ブロック大会で発表することに決まりました。



平成二十六年年度の食品衛生功労者及び食品衛生優良施設の表彰

厚生労働省・日本食品衛生協会の表彰

平成二十六年十月二十三日（木）及び二十四日（金）の両日、東京都内で次の方々が表彰されました（敬称略）。

厚生労働省大臣表彰

食品衛生功労者

松任 紀夫（魚介類販売業）

日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

川本 益雄（飲食店営業）

日本食品衛生協会会長表彰

食品衛生優良施設

KKRホテル金沢 主厨房（旅館）



日本食品衛生協会理事長表彰

食品衛生指導員

油野 正也（飲食店営業）

石川県・石川県食品衛生協会の表彰

平成二十六年十一月二十日（木）金沢都ホテルにおいて次の方々が表彰されました（敬称略）。

石川県知事表彰

食品衛生功労者

中嶋 陽太郎（菓子製造業）

中村 辰男（菓子製造業）

食品衛生優良施設

梅の花（料理店）

サイゼリヤ金沢諸江店（レストラン）

アバーサリークラブフラワーガーデン（レストラン）

石川県食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

林 芳弘（飲食店営業）

水野 良吉（菓子製造業）

清水 一郎（飲食店営業）

長谷川 英宏（魚肉ねり製品製造業）

食品衛生優良施設

吉本商店（そとざい製造業）

タカマツパン（菓子製造業）

㈱落雁諸江屋本社工場（菓子製造業）

㈱米心石川炊飯加工センター（弁当屋）
焼肉たか山本店（焼肉）
ハッピードーナツ（菓子製造業）
松兼（そとざい製造業）
㈱シラカワフーズ（食肉販売業）
金城樓（旅館）
茶菓工房たろう（菓子製造業）
焼肉亭大島窪店（焼肉）
フランス料理プレミナンス（レストラン）
金沢談楽（料理店）
千取寿司本店（すし屋）
鮎処あいじ（すし屋）

金沢市・金沢市食品衛生協会の表彰

当初平成二十六年八月二十二日に開催予定でしたが、延期となり一月二十九日（木）に金沢市保健所において次の方々が表彰されました（敬称略）。

金沢市長表彰

食品衛生功労者

油谷 肇（めん類食堂）

加藤 一男（菓子製造業）

高澤 滋（そとざい製造業）

中田 二郎（食肉処理業）

吉田 和久（すし屋）

食品衛生優良施設

天狗中田本店金沢ミートバックカー（食肉処理業）

烏骨鶏（菓子製造業）

日本クツカリー（㈱金沢工場（弁当屋）

蛇ノ目寿司浅野川支店（すし屋）

深沢製館（あん類製造業）
金沢大学生協自然研食堂（一般食堂）
金沢市食品衛生協会会長表彰

食品衛生功労者

石川 統一（めん類製造業）

梅村 典彦（レストラン）

木村 茂（焼肉）

小島 道江（すし屋）

山岸 春夫（焼肉）

山本 耕平（醤油製造業）

食品衛生優良施設

ワールドコーヒー横川工場（食品冷凍又は冷蔵業）

ゴーゴーカーレ金沢本店（一般食堂）

宅配クック1・2・3西金沢店（仕出し屋）

㈱一膳（仕出し屋）

㈱柴舟小出いなほ工場（菓子製造業）

八寿栄（仕出し屋）

菓子工房西都KOGURA（菓子製造業）

グリル中村屋（レストラン）

レストランMEGU（レストラン）

居酒屋食堂ごちカラオケTONTON（料理店）

近江町海鮮市場市の蔵（料理店）

台場鞍月店（料理店）

理事の異動

（平成二十六年八月六日付け）

第6ブロック部長 旧 浅田 久太

新 宮保 喜一

●問い合わせ先 金沢市食品衛生協会事務局

☎076-234-1115

ホームページ <http://kanazawasokyoku.com/>

重点指導項目

欠かさず行おう

食品衛生の基本は手洗い

保健所だより

施設の清潔は 自主管理から

ノロウイルスによる食中毒にご注意を！

ノロウイルスによる食中毒は主に冬期に多数発生しますが、風邪やインフルエンザにもかかりやすいこの季節は食中毒予防の観点からも特に注意が必要です。昨年の一にも、学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒により、多くの感染者が発生し、ノロウイルスによる食中毒の恐ろしさを再認識させられました。さらに、冬から春にかけての三月～四月は歓送迎会シーズンであり団体での宴会が増えることから、飲食店等では集団食中毒にも注意が必要です。

また、弁当などを大量に製造する施設でも患者数が多くなりやすいので、こちらにも注意が必要です。

○ノロウイルスとは？

ノロウイルスはとても小さく、直径約40nm(1nmは100万分の1mm)の金平糖のような形をしています。ヒトの小腸内では増殖はできませんが、自然界では長期間感染性を保持することができ、冷蔵庫内では数ヶ月、室温では数週間程度は感染性を有すると考えられています。感染すると小腸で増殖し、下痢・嘔吐・発熱といった症状(感染性腸炎)を引き起こします。過去十年間の平均で見ると、ノロウイルスによる食中毒の患者数は、全食中毒患者数のほぼ半数を占めます。

○感染経路は？

- ・汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・ノロウイルスに感染している食品取扱者が、食品を汚染させる場合
- ・患者のふん便や嘔吐物、それらが乾燥し



て空气中を漂っているものが口から入り感染する場合

最近では二枚貝がノロウイルス食中毒の直接の原因となることは少なく、感染した食品取扱者が食品を汚染することで食中毒の原因となるケースが多く見られます。また、ノロウイルスに感染しても、症状が出ない「不顕性感染」の場合は、知らないうちに感染源になってしまつておそれがあります。感染性胃腸炎の流行する時期、「自分も感染しているかも」という意識を持って、次に書いてあることに注意しながら食品を取り扱ひましょう。

○予防するには？

- 予防するには次の4つの原則があります。
- 1 清潔な調理(持ち込まない)
 - ・調理を行う場所は、常に清潔を保つようにしましょう。
 - ・魚介類や肉類に用いる包丁、まな板等の調理器具は、専用として使い分け、調理

器具を介して他の食品を汚染しないよう注意しましょう。

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄しましょう。

下痢、嘔吐などのある人は、調理に従事しないようにしましょう。

2 正しい手洗い(つけない)

正しい手洗いを実行しましょう。

用便後や調理前には手洗いを徹底しましょう。食品に直接触れる際には「使い捨て手袋」を使用しましょう。

3 ノロウイルスを殺すための加熱(やっつける)

ノロウイルスを殺すには85℃90秒以上の加熱が必要です。

二枚貝などの調理では、中心部まで十分加熱しましょう。

4 器具の消毒、嘔吐物の処理(ひろげない)

ノロウイルスにはアルコールによる消毒は効きにくいいため、調理器具や施設内の設備の消毒には次亜塩素酸系消毒剤(濃度は0.02%)を使用します。また、おう吐物が付着した場所や物の消毒には次亜塩素酸系消毒剤(濃度は0.1%)を使用してください。

ノロウイルスによる感染性腸炎の場合、そのおう吐物や下痢便には、ノロウイルスが大量に含まれており、わずかな量のウイルスで、容易に感染するため、細心の注意を払って処理してください。

●問い合わせ先

金沢市保健所衛生指導課
☎〇七六―三三四―五一一二

★食の安心・安全・五つ星事業

次の8店舗(施設)が五つ星店に認定されています。この事業は、

- ① 従事者の健康管理
- ② 講習会受講
- ③ 衛生害虫駆除
- ④ 賠償共済の加入
- ⑤ 衛生管理記録の実施

の5項目について指導員が判定し、すべての項目に合格すれば五つ星店となります。皆様のお店や施設が、消費者に対して食品衛生優良店であることをアピールできるものですので、是非ご参加ください。また、資料ご希望の方は協会事務局へ連絡願います。

食の安心・安全・五つ星登録店

- (株)ホクチン(食品製造業)
- チユー金石店(中華料理)
- (株)マルチヨウ神戸屋金沢駅西口店(食品販売業)
- (株)マルチヨウ神戸屋アピタ金沢店(食品販売業)

- どんたく西金沢店(食品販売業)
- どんたく西南部店(食品販売業)
- 小立庵(そば)
- ゴーゴーカレー総本山(一般食堂)

賛助会員

当協会の事業の推進にご理解をいただき、当協会の賛助会員名簿に登録された皆様です。
ありがとうございました。

【お問い合わせ先】金沢市食品衛生協会事務局 TEL076-234-5115

ホテル・デパート・スーパー・旅館					
(株)近鉄ホテルシステムズ 金沢都ホテル	(株)金沢ニューグランドホテル	ANAホリデイ・イン金沢スカイ	(株)金沢東急ホテル	ANAクラウンプラザホテル金沢	金沢ターミナル開発(株)
ホテル金沢(株)	(株)金沢名鉄丸越百貨店	(株)三崎ストアー	(株)ニュー三久	アルビス(株)	国家公務員共済組合連合会 金沢共済会館 KKRホテル金沢
(株)ケン・金沢ホテルマネジメント 金沢白鳥路ホテル	(株)ガーデンホテル金沢	(株)サンレマリール・オークパイン	(株)大和 香林坊店	ユニー(株)アビタ金沢店	(株)マルエー
市場・組合関係ほか					
丸果石川中央青果(株)	ウロコ水産(株)	石川中央魚市(株)	金沢魚商業協同組合	金沢中央水産物卸協同組合	大口水産(株)
(株)忠村水産	(株)ジャコム石川	大野醤油醸造協業組合	金沢生菓子専門店会	(一社)石川県洋菓子協会	北陸環境衛生(株)
イケウチ(株)	石川中央食品(株)	(株)ニチレイ・ロジスティクス関西 金沢物流センター	(株)シー・アイ・シー北陸支店	中村印刷工業(株)	
飲食店関係					
(株)浅田屋	(株)つば基	寿観光(株)	(株)大友楼	(株)見城亭	蛇之目寿司本店
(株)レストランダイワ	(株)大浦	赤玉(株)	(株)奇観亭	(株)ハチバン	エム・コックサービス(株)
製造業・販売業					
カナカン(株)	(株)福光屋	直源醤油(株)	北陸製菓(株)	安原食品(株)	(株)米心石川
(株)柴舟小出	(株)ローランド金沢	羽二重豆腐(株)	(株)天狗中田本店	(株)十字屋	(株)森八
(株)ホリ乳業	泉商事(株)	金沢フード(株)	佃商品(株)	石川製麺(株)	(株)諸江屋
(株)五十嵐商会	サントリービア&スピリッツ(株) 北陸支店	加賀種食品工業(株)	金沢製粉(株)	(株)ヤマト醤油味噌	(株)ヤクルト北陸
(株)加賀麩不室屋	(株)中田屋	寺岸甘寿堂	(株)浦田甘陽堂	(株)世界館	(株)サニーサイド
月桂冠(株)北陸支店	キリンビールマーケティング(株) 石川支社	笠井食品(株)	伊藤ハム販売(株)	資村上製菓所	アサヒビール(株)北陸統括本部
(株)山下商店	(株)中嶋富貴堂	中村酒造(株)	(株)ベネフレックス金沢営業所	(株)越山商店	

加入のおすすめ ~万一の食品事故にそなえて~

お問い合わせ先

金沢市食品衛生協会
電話 (076) 234-5115

あんしんフード君 (総合食品賠償共済)

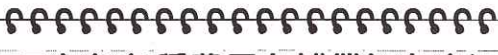
食中毒賠償はもちろん、業務上の過失による事故、施設の欠陥に起因する事故も補償! お客様からのお預かり品に関わる損害補償もついています!

オールインワンで安心補償!

1 生産物賠償
食中毒・異物混入等

2 施設賠償
従業員の過失・漏水や施設の欠陥等
による身体及び財物被害

3 受託物賠償
お預かり品・携帯品に
かかわる損害



こんな各種費用も補償します!

- ・消毒費用
- ・損害回復費用
- ・初期対応費用
- ・生産物自体の損害
- ・被害者治療費等
- ・人格権侵害・広告宣伝活動に
よる権利侵害
- ・訴訟対応費用

安い掛金で安心補償!

【例】年間売上高 3,000万円以下の飲食店の場合

年間掛金
9,000円(1口)で

1億円(支払限度額)

※業種や年間売上高によって掛金は変わります

食協独自!!
特定の損害賠償金の10%を
特別費用としてプラスして
プラスお支払いします!!

☆詳細に関しては金沢市食品衛生協会までお問い合わせください☆