

# あんあんニュース

制作：食品安全推進委員会 監修：コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

## 台所は細菌の温床

台所には細菌が好む水分や栄養(食べ物の残りかすなど)があり、トイレより様々な細菌が潜んでいるといわれています。こまめに洗い、清潔に保ちましょう。

### 三角コーナー排水溝

細かい部分は古歯ブラシなどでよく洗う



### 調理器具

洗い残しやすい箇所は念入りに



### スポンジ

洗剤成分をよく洗い流し、固く絞って水気を切る



### ふきん

鍋に水と重曹または洗剤を入れ煮洗いする



### 洗い終わったら、消毒&乾燥

細菌の増殖を防ぐために、熱湯や漂白剤で消毒し、しっかり乾かしましょう。調理器具には日光での消毒や食器乾燥機も効果的です。上手に活用しましょう。



※熱や漂白によって、変色・変形してしまう素材もありますのでご注意ください。

## 冬は特に気をつけよう!! STOP! ノロウイルス感染

今回のテーマ



### ノロウイルスは 食品からと人からの感染に注意!

#### 特徴

- とても小さいが感染力が強く、少量で発症
- ヒトの腸管細胞でのみ増殖する
- 乾燥に強く、熱に弱い
- 症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱など(潜伏期間:24~48時間)

症状は2・3日程度で治まりますが、1カ月程度ウイルスが便に混じって排泄されることも。

汚染された二枚貝などを加熱不十分で食べた **加熱でSTOP!**

ウイルスがついた手で作った料理を食べた **手洗いでSTOP!**

感染者の便や嘔吐物などから二次感染した **適切な処理でSTOP!**

## あんあんくん 第63話 台所はいつもキレイに! ~シンク編~



## 覚えておこう! 消毒液の作り方

【用意するもの】市販の塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム・塩素濃度5%)、水

消毒液の濃度と使用箇所			
塩素濃度	漂白剤	水	使用箇所
0.02%	10ml	2ℓ	ドアノブ、手すり、おもちゃなど
0.1%	10ml	500ml	汚物が付着した箇所・衣類など



- 注意!**
- 漂白剤を使用する際は「使用上の注意」をご確認ください。
  - 消毒液を入れる容器などはよく洗ってください。
  - 消毒液は時間とともに効果が軽減します。都度使い切るようにしてください。

人を介してウイルスがついた箇所に触れた **消毒でSTOP!**

- 消毒には塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)を用途に応じて薄め、使用する
- 衣類などにはスチームアイロンも効果的

※アルコール消毒は、ノロウイルスにあまり効果がないといわれています。