

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。



ノロウイルスによる二次感染

二次感染を防ぐには、嘔吐物などが付着した箇所を「適切にすばやく処理」、「乾燥させない」、「消毒する」ことが大切です。

準備 塩素濃度0.1%の消毒液を作る

水500mlに市販の塩素系漂白剤（塩素濃度5%の次亜塩素酸ナトリウム）10mlを入れる。

- 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。



処理の手順

最初に 使い捨てのマスクやエプロン、手袋などを着用する（エプロンはゴミ袋で代用可）。

床など

- 1 ペーパータオルなどで汚物をそっと拭きとる（飛散防止）
- 2 消毒液を浸すように拭く
- 3 水拭きする



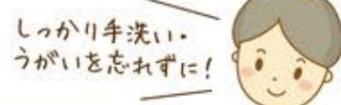
衣類など

- 1 ペーパータオルなどで付着物をそっと拭きとる（飛散防止）
- 2 洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗い
- 3 消毒液での消毒後他の衣類と分けて洗濯



最後に 使用したものは全てビニール袋に入れ、密閉し捨てる。また、すぐに衣類を着替え、着ていた服は洗濯する。

- 衣類などへの消毒にはスチームアイロンも効果的です（浮かせて2分以上）。
- 消毒液による色落ちにご注意ください。



ノロウイルスに関する情報や正しい手洗いの仕方、嘔吐物などの処理について詳しくは「金沢市公式YouTubeチャンネル」の「家でできるノロウイルス食中毒対策」をご覧ください。



組合員さんの声 Q & A

実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします!

Q れんこんの切り口の色が悪く、切ってみたら斑点があった。食べても大丈夫?

A れんこんにはポリフェノールの一種である「タンニン」という成分が含まれており、空気に触れることで酸化するため、切り口の色が悪くなります。変色した部分は取り除いてお使いください。斑点は、タンニンが土の中で鉄分と結合してタンニン鉄となったためです。味や品質に問題ありませんのでそのままお使いください。



あんあんくん 第69話 アルコール消毒の過信は禁物

