

1/15(火)～31(木)のメニュー



無添加のお弁当

ハローランイチやん

ひんがし



小型球形ウイルス(SRSV)にご注意!!!

先日松山で集団食中毒が発生しましたが、原因は小型球形ウイルス(SRSV)でした。毎年、冬場に多発する食中毒の多くが食品由来の小型球形ウイルスによるものと思われていましたが、これまでは原因不明として処理されてきました。しかし、近年の検査技術の向上等に伴い、電子顕微鏡等によって小型球形ウイルスが検出され、食中毒との関係が明らかになり、平成9年5月から食中毒原因物質として指定されました。厚生省が行なった調査によれば、1989～94年までに起きた原因不明の食中毒は全体の2割で、そのうち4割近くは小型球形ウイルスを確認しています。

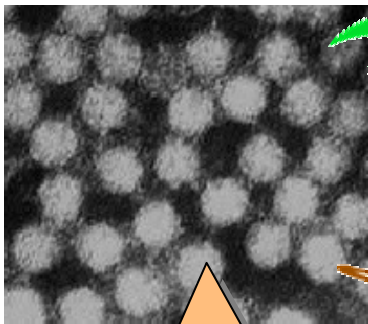
主な原因

- * 生ガキ・ホタテ等の貝類
- * 果実
- * 生菓子

直径 27 ~ 38nm(nm は10億分の1m!) の極小さな球形(正確には正20面体)ウイルス。極めて少量(10~100個)の感染で発症するといわれている。

SRSV

Small(小さな) Round(球形の) Structured(構造を持った) Virus(ウイルス)



初期症状は嘔吐が最も多く、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、頭痛、発熱頭痛等、風邪症状に類似。通常は発症後3日以内に治癒。後遺症はなし。

潜伏期間は24～48時間

予防対策

- 生ガキは生食表示のあるものを!
- 加熱できる食品は十分加熱を!
- SRSVに感染した人の糞便や吐物の処理は十分注意し、その後の手洗いをしっかり!
- 調理前、食事前の手洗いをしっかり!
- 調理器具の洗浄、殺菌!

特徴

食品中では、増えやすい。人の腸内でのみ増殖する。加熱により死滅する。感染すると治ってからでもしばしばウイルスが便から排泄される(2～3週間)。人体内での増殖をおさえる薬はまだない。集団感染が多い。経口感染。

16(水)

* カニカマススティック

...牛脂/アメリカ、カナダ、オーストラリア産、国産

18(金)

* 牛肉のオイスターソース炒め

...材料：牛肉/オーストラリア産 (大麦牛)

22(火)

* ウィンナー(和&ヘルシーランチ)

ポロウウッシュポロです

24(木)

* 牛肉のソース炒め

コンニャク炒め に変更

26(土)

* マカロニのカレーソテー

...材料：粗挽きウィンナー
ポロウウッシュポロです

28(月)

* 肉コロッセ

...材料：牛肉/オーストラリア産

31(木)

* ハンバーグきのこソースかけ

ポロウウッシュポロです

* カレー

肉は豚肉! ルウは牛由来原料不使用(乳糖以外)!



有限会社 池田食品工場

愛媛県新居浜市庄内町3-11-24
Tel 0897(33)8311 / 0120-218014
Fax 0897(33)8319
Email info@ikechan.co.jp
ホームページ http://www.ikechan.co.jp