

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成18年12月分)について

### (1) 問い合わせ件数

平成18年12月1日～平成18年12月28日

	<u>151件</u>
*うち、BSE関係	2件
ノロウイルス関係	13件
トランス脂肪酸関係	39件

### (2) 内訳

食品安全委員会関係	13件
食品の安全性関係	44件
食品一般関係	88件
その他	6件

### (3) 問い合わせの多い質問等

#### 【食品の安全性関係・食品一般関係】

Q. ノロウイルスの感染が広く報じられていますが、食中毒の予防法を教えてください。

A. ノロウイルスによる食中毒は、夏の食中毒の原因となりやすいカンピロバクターやサルモネラといった細菌とは異なり、冬場に多く発生するのが特徴です。二枚貝の生食や調理従事者からの二次感染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

少量のウイルスでも発症し、感染すると24～48時間の潜伏期を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱などの症状が現れます。特に子どもや高齢者は感染した場合、健康な成人よりも重篤化しやすいので注意が必要です。ノロウイルスについてはワクチンがなく、治療は対症療法に限られます。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、以下のような取組が有効です。

- (1) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。(ノロウイルスは、85℃・1分以上で不活化されます。)
- (2) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
- (3) 手指をよく洗浄する。
- (4) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。

(5) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウム を用いる。(逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない)

塩素系の漂白剤としても使用されています。(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

上記の他、以下に示す一般的な対策としての「食中毒予防の6つのポイント」を確実に実行することが大切です。

ポイント1 「食品の購入」 新鮮な物、消費期限を確認して購入する等

ポイント2 「家庭での保存」 持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等

ポイント3 「下準備」 手を洗う、きれいな調理器具を使う等

ポイント4 「調理」 手を洗う、充分に加熱する等

ポイント5 「食事」 手を洗う、室温に長く放置しない等

ポイント6 「残った食品」 きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

詳細につきましては、食品安全委員会や厚生労働省のホームページをご覧ください。

食品安全委員会ホームページ:「ノロウイルス食中毒について」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/norovirus.html>

厚生労働省ホームページ:「ノロウイルスに関するQ & A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>