

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年5月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成20年5月1日～平成20年5月31日

63件

(2) 内訳

① 食品安全委員会関係	10 件
委員会	1 件
リスクコミュニケーション	3 件
広報・ホームページ・メールマガジン	6 件
② 食品の安全性関係(注1)	13 件
健康影響評価全般	1 件
化学物質系	8 件
新開発食品等	3 件
BSE関係	1 件
③ 食品一般関係(注2)	39 件
化学物質系	5 件
生物系	2 件
新開発食品等	7 件
衛生関係	21 件
食品表示関係	1 件
その他	3 件
④ その他	1 件

注1) 食品の健康影響評価に関する事、ファクトシートの内容に関する事等、主として食品安全委員会の行う科学的評価に関する事項

注2) 食品一般に関する事項及び表示や衛生管理等、主としてリスク管理に関する事項

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q これから夏場にかけて流行する食中毒にはどのようなものがありますか。また、食中毒を予防するにはどのような注意が必要なのでしょうか。

A 夏場に流行する代表的な食中毒としては、腸炎ビブリオ、カンピロバクター及びサルモネラなどの細菌によるものがあげられます。いずれも一般的に、腹痛、発熱、下痢、おう吐などの症状を引き起こします。

食中毒を予防するには、以下の6つのポイントに気をつけて保存や調理などを行うことが大切です。

- 1、食品は新鮮な物を選び、消費期限を確認して購入すること
- 2、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存すること
- 3、食品を取り扱う前だけでなく調理中も頻繁に手洗いを行うこと
- 4、調理するときは中心まで十分に加熱すること
- 5、調理済みの食品を室温に長く放置しないこと
- 6、残った食品はきれいな器具容器で保存すること

なお、食品安全委員会のホームページでは食中毒の予防に役立つ詳しい情報をお知らせしていますので、併せてご覧ください。

(参考)

食品安全委員会ホームページ「食中毒について」

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