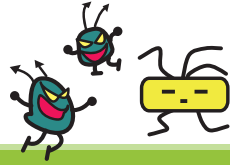


## 食品衛生クイズ

今回のテーマ

# 食中毒の予防

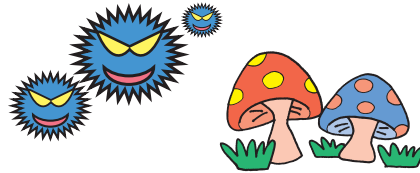


保健所に寄せられる相談の中で一番多いのは、「食中毒かどうか調べてほしい」というものです。

正しい知識を身に付けて食中毒の予防に役立てましょう！

第1問 食中毒の原因となる物質のうち、最も発生件数が多いのは次のうちどれでしょう？

- A. 細菌・ウイルス(サルモネラ・ノロウイルス等)
- B. 自然毒(フグ毒・毒キノコ等)
- C. 化学物質(農薬・PCB等)



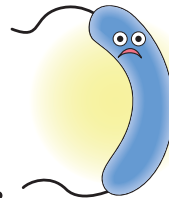
第2問 昨年全国で発生した食中毒で、原因として一番多かった細菌・ウイルスは次のうちどれでしょう？

- A. ノロウイルス
- B. サルモネラ属菌
- C. カンピロバクター

第3問 「細菌性食中毒の多くは、食べてからすぐに症状が現れる」は○？それとも×？

第4問 「食中毒菌に汚染された食品は、匂いや味で分かる」は○？それとも×？

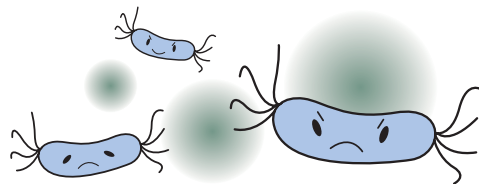
第5問 「ノロウイルス食中毒は、ほとんどが「カキ貝」で起きている」は○？それとも×？



第6問 ここ数年、カンピロバクターによる食中毒が全国的に猛威を振っています。カンピロバクター

食中毒の原因食品として最も多かったのは次のうちどれでしょう？

- A. 野菜サラダ
- B. 生食用魚介類
- C. 牛レバーの刺し身・鶏肉料理



## 《答え》

第1問 正解は・・・A

食中毒の85%以上は細菌・ウイルスが原因で発生しています。

第2問 正解は・・・A

1位 ノロウイルス (499件)	*札幌市では 1位 ノロウイルス (5件)
2位 カンピロバクター (416件)	1位 カンピロバクター (5件)
3位 サルモネラ属菌 (124件)	3位 黄色ブドウ球菌 (2件)

第3問 正解は・・・×

細菌性食中毒は、自然毒食中毒などと比べて、食べてから症状が出るまで長いのが特徴です。昨年発生件数が最も多かったノロウイルスでは、食べてから1～2日(平均33～35時間)、次いで多かったカンピロバクターでは2～3日(最長で7日)後に症状が現れます。

第4問 正解は・・・×

食中毒菌が大量に増殖しても食品の匂いや味に変化はありません。匂いや味が変わっていても、安心はできません。

第5問 正解は・・・×

以前はノロウイルス食中毒の多くはカキ貝が原因で発生していました。ところが最近、カキ貝以外の食品が原因となったケースが増えています。

これはノロウイルスに感染した人が調理することによって、食品が汚染されることがあるためです。ウイルスは便とともに排泄されるため、用後は手洗い・消毒を十分に行いましょう。また、症状が治まっても2週間から1ヶ月程度はウイルスが便とともに排泄されますので注意が必要です。

第6問 正解は・・・C

カンピロバクターは家畜の腸の中にいます。鶏および牛に多く、特に鶏は50～80%あるいはそれ以上の割合でこの菌を持っていると言われています。

しかし、たとえこれらの肉(レバー等の内臓も含む)が汚染されていたとしても、75℃(食材の中心部分の温度)で1分以上、しっかりと加熱すれば菌は死んでしまいます。

カンピロバクター食中毒を予防するには、肉やレバー等の内臓を生で食べないこと、調理する際に十分加熱することです。また、焼肉を食べる際は、肉を取る箸と食べる箸を分けるようにしましょう。