

消費者との懇談会の開催

板橋区立グリーンホールにて消費者懇談会を開催

板橋区食協は、令和元年 11 月 18 日（月）に板橋区立グリーンホール 2F ホールにて消費者懇談会を開催し、89 名が参加した。

懇談会では板橋区保健所 國枝生活衛生課長および原課長補佐が列席のもと、板橋区食協の関根会長が座長となり、参加者より「食」に関する質問を受け、保健所並びに食協担当者が回答する形で行われた。

質問内容はノロウイルス及びアニサキス食中毒の予防や、輸入食品の安全性等多岐にわたり、消費者の食の安全・安心に対する関心の高さが窺われた。

ノロウイルス食中毒にご注意ください!!

特徴
11月から3月の冬場に多く発生する
ノロウイルスはヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで、感染力が非常に強く100個以下のウイルス量で発症します。熱には弱く85℃～90℃で90秒間以上の加熱によりウイルスは感染力を失います。塩素系漂白剤による消毒が効果的です。

原因
○ノロウイルスに感染した調理者を介して汚染された食品を食べた場合
○カキを含む二枚貝を生や加熱不十分な状態で食べた場合
＜二枚貝の例＞
カキ アサリ ホタテ

症状
潜伏期間は24時間～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱（38℃以下）が主な症状です。通常3日以内に回復しますが、子供や高齢者は症状が重くなる場合があります。また、感染していても発症せず、健康保菌者となる場合もあります。 ※健康保菌者とは・・・体内にウイルスを保有しているが、ウイルスによる症状が表れていない人のことをいいます。

食中毒予防のポイント
①調理する人から食品への汚染を防ぐ
1. 調理する人は、トイレの後や調理をする前には、よく手を洗い消毒を行う。
2. 調理する人は感染者の便、おう吐物などを処理しないこと。もしも接触した場合は、十分な洗浄と消毒を行う。
3. 体調不良の場合は、調理を行わない。
②食品の十分な加熱処理などを行う。
1. カキなどの二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品は中心部まで85℃～90℃で90秒以上加熱する。
2. 冷凍の調理食品、惣菜を使用する。調理器具、シンク、ふきん、スポンジ等は、熱湯（85℃以上1分間以上）または0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

