

第5回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答

Q：手袋を使用する際は、こういった事に気をつければ良いか。

A：手袋を過信してしまい、手袋着用前の手洗いが不十分だったために、食品を汚染して食中毒を発生させた事例が過去にありました。十分に手洗いを実施してから、手袋を着用するようにしましょう。

Q：石けんは、ノロウイルスに効果はないのか。

A：石けんには、ノロウイルスを直接失活させ消毒する効果はないが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指からはがれやすくします。

Q：卵にサルモネラは付着しているのか。

A：卵のうち0.03%（4千個に1個程度）からサルモネラ・エンテリティディスが検出されたという報告があります。

Q：カンピロバクター食中毒を防ぐにはどのようにすれば良いか。

A：食肉を十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）することが重要です。また、二次汚染防止のため、食肉と野菜で調理器具を分けるのも有効です。