

松永和紀さんの
知ってる? **食の安全・安心**

食の安全・安心に関する最新の情報を、
科学ジャーナリストの松永和紀さんに分かりやすく解説していただきます。

Q. 食中毒は夏のもの?
冬の
A. ノロウイルスにもご注意を

日本では、夏は細菌による食中毒が多い一方、冬はウイルスが猛威をふるいます。特に、ノロウイルスは毎年1万人程度の患者が発生し、年間の食中毒患者の半数以上を占めています。ノロウイルスの性質をよく知り、対策を講じてください。

高齢者、乳幼児は亡くなることも

ノロウイルスは海ではカキなどの二枚貝に生息していますが、人の体に入ると腸内で増殖します。患者のおう吐物や下痢便に大量に混じり、トイレトーパーを10枚重ねて拭いてもすり抜けて手に付くそうです。患者が触ったドアノブにウイルスが付き、その後にドアノブを触った人が感染したり、患者のおう吐物を処理した人の手にウイルスが付き、うっかりその手で顔に触れた際などに口から入り発症したり、おう吐物のわずかな拭きもらしがチリやホコリとして舞い上がり、それを吸い込んだ人が感染したり、とさまざまなルートで広がります。

近年は、二枚貝を食べての発症よりも、こうした

人から人へ、という感染が多いとみられています。感染後の潜伏期間は24～48時間。吐き気やおう吐、下痢、腹痛に見舞われます。お年寄りや乳幼児は悪化しやすく、窒息や誤嚥性肺炎を引き起こし最終的に亡くなるケースも少なくありません。

一方、健康な成人であれば症状は比較的軽く、感染しウイルスは排出しているものの自分は症状が出ない「不顕性感染」状態の人もいます。こういう人が飲食店や食品工場での調理などの作業をして、食中毒を引き起こす原因となることもあります。

加熱、手洗い、消毒などしっかり

感染予防には、

- ・食品は十分に加熱して食べる（中心部が85～90℃で90秒以上）
- ・調理する人は健康に気をつけ、体調が悪い時には調理しない
- ・調理前にはじゅうぶんに手洗い
- ・調理器具は熱湯などで消毒する

などの注意が必要です。

もし、家族に患者が出た場合には、

- ・患者を含め家族全員、食事前やトイレ後などじゅうぶんに手を洗う
- ・おう吐物をしっかりと処理する（マスクや手袋などをつけてペーパータオルなどで拭き取り、消毒液で拭き取りしさらに水拭き。ペーパータオルやマスク、手袋などはビニール袋に密閉して廃棄処分）
- ・食器・シーツ類などは消毒液で消毒する

などを実行してください。

消毒液は、家庭にある塩素系漂白剤を水で希釈して作ります。おう吐物の拭き取りや食器などの

消毒には、塩素濃度が200ppmになるように薄めてください。「CO-OP キッチンブリーチ」は塩素濃度が5%(5万ppm)なので、2.5リットルの水に10ml(小さじ2杯)を溶かすとおおよそ、この濃度になります。

保健所には対策を説明するリーフレットがありますので、入手して確認することをおすすめします。



PROFILE

まつなが わ き
松永和紀さん

科学ジャーナリスト。
京都大学大学院農学研究科修士課程修了(農芸化学専攻)。
毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響などを主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。「メディア・バイアス あやしい健康情報と二セ科学」(光文社新書)で科学ジャーナリスト賞2008を受賞。
新刊は「効かない健康食品 危ない自然・天然」(光文社新書)

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳しい内容を京都生協ホームページで公開中!

ふじさき^{とき}季の会「りんご」

ふじさき季の会は、青森県藤崎町のりんご生産者が「安全で安心かつおいしいりんごを供給すること」をモットーに作られた団体です。適切な方法で栽培を計画し、栽培内容の点検もしっかり行なわれていることを確認しました。



▲8月下旬の園地の様子です。りんごが色づき始めています。



▲りんごの授粉にマメコバチという蜂を利用しています。葷の茎を加工して、次シーズン用の巣箱を準備していました。

〈9月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	8 検体	
卵質検査	1068検体	
微生物検査	鶏卵サルモネラ検査	10検体
	店舗調理商品	140件
	CO-OP 商品	36 件
	その他	81 件
京都協同食品プロダクト(株)商品	6 件	
残留放射性物質検査	5 件	



京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。