



食品の安全・安心のトップ 長崎県の取組み 食品表示に関する取組み リスクコミュニケーション 食品の安全・安心に関する情報等

ホーム > 食品の安全・安心 > リスクコミュニケーション > キッズ食品安全教室 > 令和5年9月～12月開催 長崎県キッズ食品安全教室

#### 令和5年9月～12月開催 長崎県キッズ食品安全教室

食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、小学生が食品の安全性に興味を持ち、理解を深めることを目的とした「キッズ食品安全教室」を開催しました。

(1) 令和5年9月13日(水) 10:40～11:25 新上五島町立奈良尾小学校 5,6年生と教員の皆さん20名

(2) 令和5年11月24日(金) 13:35～14:20 平戸市立平戸小学校 6年生と教員の皆さん60名

(3) 令和5年12月4日(月) 14:50～14:35 佐世保市立港小学校 6年生と教員の皆さん51名

(4) 令和5年12月19日(火) 14:50～15:35 南島原市立大野木場小学校 6年生と教員の皆さん25名

○内容: 食品の安全に関するクイズとレクチャー(講師: 県食品安全・消費生活課)

#### 【質疑応答】

Q: アニサキスはどんな魚に多いですか？

A: アニサキスはアジ、ブリ、サバなど青魚系の魚やイカに寄生しています。アニサキスの食中毒を起こさないよう、お刺身を作る際に、ブラックライトを当てて、アニサキスを取り除いている魚屋さんもあります。

Q: 鉄成分はどのような食べ物に含まれているのですか？

A: 牛乳や、動物の肝臓(レバー)などに多く含まれています。

Q: 食中毒は春夏秋冬いつの時期が一番多いですか？

A: 黄色ブドウ球菌のような細菌性の食中毒は夏期、乾燥に強いウィルス性の食中毒は冬期に多いと報告されています。最近では気候や環境の変化により、食中毒発生の季節による差が少しずつなくなっています。

Q: 私たちがよく食べるお菓子やアイスで食中毒になったりするんですか？

A: アイスクリームを原因食品とする黄色ブドウ球菌による食中毒を経験したことがあります。冷凍で販売されている食品においても食中毒対策は必要であるということです。お菓子については、一般的に十分に加熱するクッキーなどの焼菓子よりも、生クリームなどを使った生菓子のほうが、過去に起こった食中毒の数は多い傾向にあります。

Q: 毒のある魚でもふぐの刺身はなぜ食べられるんですか？

A: ふぐは食品衛生法という法律で食べて良いふぐの種類とそのうちの食べて良い部分が決まっています。また、ふぐを料理するお店や調理する人にも厳しい取決めがあります。お店で食べるふぐの刺身などは、厳しい決まりを守ったものが提供されています。

Q: 菌はどうやってできるの？

A: 菌の増殖は人間などの高等生物と比較するととても単純です。そのことから菌が増えるスピードは速く、種類によっては一回の分裂に数分かしか必要としなくてもあります。食中毒が起こるには、食べ物の中で菌が増えることが必要ですが、温度、水分、栄養などの条件がそろえば、菌はあっという間に増えます。食中毒を防ぐために、早めに食べてしまうことや、冷蔵庫で保管するなどの対策が必要となります。

Q: どんな食べ物で食中毒になるのが多いですか？

A: 令和4年に6000人くらい食中毒患者が発生したという国の報告がありましたが、その中で件数として一番多いのがアニサキスという寄生虫による食中毒でした。アニサキスは魚に寄生する寄生虫で刺身を原因食品として多く発生しています。

Q: 菌の種類はどのくらいあるのですか？

A: 人の腸内には1000種類、100兆個の菌が存在すると言われています。他の生物にいる菌、環境にいる菌なども考えると、相当数の菌の種類が存在すると言えます。

Q: ソーセージをゆでるのは、何分くらい待てばいいですか？

A: 食中毒を起こす菌の多くをやっつけるには、食品の中心部の温度を75℃、1分以上保つこととしています。学校給食の現場では、皆さんが食中毒にならないようにしっかりと中心部まで加熱できているか温度を測って提供しています。

