

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7月3日開催 長崎県キッズ食品安全教室in高田小学校

令和5年7月3日開催 長崎県キッズ食品安全教室in高田小学校

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. 日時: 令和5年7月3日(金) 13:55～15:35
2. 場所: 高田小学校(長与町高田郷2207番地)
3. 出席者: 児童6年生 2クラス 56名
4. 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: 胃液など体内の消化液で死なない菌とかは、どうすればいいんですか。

A: 食中毒を起こすには食品1グラム当たり、10万個くらいの細菌の数が必要と言いましたが、中には感染力の強い細菌もいて、O157とかカンピロバクターは100個くらいでも食中毒を起こします。なぜかというと胃液に強い。胃液に強い細菌に対処するには、まず食べ物に菌をつけないこと、また、冷蔵庫などで保管して菌を増やさないことも大事です。最後は75℃、1分間をめやすに、しっかり加熱して、菌をやっつける、この3つのポイントで食中毒を防ぐことができます。

Q: 細菌は食品1gあたり10万個くらいいないと体調悪くならないと言ってたけど、アニサキスは一匹だけでも体調悪くなるの？

A: アニサキスは一匹でも感染力があるとされています。アニサキスが口から体内に入り、胃の壁に食いついて虫体の一部が入り込むことで、激しい腹痛や嘔吐などを引き起こします。また、アニサキスの虫体がアレルギー症状を引き起こすことも分かっています。

Q: 食品1gあたり、細菌が10万個で食中毒を起こすということですが、細菌が増える前は何個くらいいるのですか。

A: それは食品によって環境によって様々です。もともと細菌が食物にたくさん付いていることもあるし、手洗いや消毒が十分ではない人が食物に触れたり、汚れた器具を使うことでも食物に菌が付くこともあります。

Q: 川の水を飲んで5年後に寄生虫による病気になったとか聞いたことある。

お肉の中に寄生虫とかいるんですか

A: 川の水の中には寄生虫はいて、川魚にもいる。それを食べて何年かたって身体に影響が出てくる場合もある。みんなお肉を食べるときは気にしないと思う。なぜかというと、日本に流通しているお肉のほとんどは家畜です。寄生虫がいないように人間が食べやすいように人間が改良してみんなの食卓に届いている。だから野生生物を食べる文化を最近ジビエと言ってるけど、それ相應の危険はともなっている、ということです。

食品業者の人たちって、すごく努力をして、みんなが体調不良をおこさないように食品を作っています。なので、その食べ物を食べるときに、業者さんの努力とか、おうちの人の努力で大切に作られているということを思いながら食べていただくと、暖かい気持ちでいただくことができますと思います。それを実践していただければと思います。

