

[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1月20日開催 長崎県キッズ食品安全教室in霞翠小学校

令和5年1月20日開催 長崎県キッズ食品安全教室in霞翠小学校

食品安全に関するクイズや質疑応答を通じて、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1月20日(金) 9:20～10:05
2. 場所: 苓崎市立霞翠小学校(苓崎市勝本町西戸触550)
3. 出席者: 児童36名 保護者3名 教員4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: O157の菌はどういう悪さをするのですか？

A: O157というのは、家畜のお腹の中にたまにいて、牛がお肉に処理されるときに、どうしてもお肉に菌が移ってしまうことがあります。きちんと加熱したら大丈夫ですが、生の肉や焼き方が足りないお肉を食べると、もしO157の菌がついていたとしたら、お腹の中で菌が増えて悪さをします。お年寄り、小さい子どもがかかると、亡くなることもあります。その菌は、お腹の中で毒素を作り、その毒が身体に悪さをして腎臓の機能を悪くしたりするので、亡くなることもある恐ろしい食中毒の菌のひとつなのです。

Q: ノロウィルスは、どんな食べ物に入っているのですか？

A: ノロウィルスは、以前は、海のカキが原因で食中毒になると言われていましたが、今はカキだけじゃなくて、いろんな食べ物の原因になります。人が感染すると嘔吐したり下痢したりするんですが、吐いたものや排泄物にたくさんウィルスが含まれています。このウィルスが手について、その手で料理すると、料理にウィルスが移って食中毒になることが多いので、「この食べ物でノロウィルスにかかる」というのはちょっと言えないと思います。「ノロウィルスで汚染された食べ物で、食中毒になる」と考えてください。どんな食べ物でも食中毒になる原因になります。ウィルスは、トイレなどで手につくついて、その手で料理や食事したりすると食中毒になることがあります。ですから、トイレの後や食事の前にはきちんと手を洗うようにしてください。

Q: 安全な食品を見分けるにはどうしたらいいんですか。

A: 食中毒菌が増えている食べ物は、見た目、におい、味は変わらないことがほとんどなので、基本的に見分ける方法はないんです。ですから、菌が増えないように食べ物を冷蔵庫で保管したり、しっかり火を通したりして予防するしかない。見分けるコツは残念ながらありません。

