

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4年11月21日開催 長崎県キッズ食品安全教室in奥浦小学校

令和4年11月21日開催 長崎県キッズ食品安全教室in奥浦小学校

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4年11月21日(月)10:00~10:45
2. 場所: 五島市立奥浦小学校(五島市奥浦町1316)
3. 出席者: 児童14名 教員3名 保健所1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: 食中毒の中で一番危ない食中毒は何ですか。

A: 長崎県で一番危ない食中毒は、フグの毒。県内でも過去に亡くなった方が何人もいます。フグは、プロの人がさばいて、毒を取り除いた部分を食べないと、自分で釣ってきたものを自分でさばいて食べて亡くなる方が多いので、そこは十分注意していただきたいです。あと、今日の話に出てきたO157という菌も、病弱な人、お年寄り、小さい子どもがかかると、亡くなることが多いのでこわいです。

Q: お店で売っている食品で食中毒を起こすことはあるんですか。

A:もちろんあります。温度管理がきちんとされていないと、その中に菌が増えて食中毒になることがあります。多いのは、外食。飲食店で食べたときになる場合があります。また、家庭の中で発生することもあります。ただ、普通にお店で売られている加工食品は、そこまでこわがる必要はないかと思います。あと、魚のアニサキスとか、お刺身についていることもあるので食中毒になる場合もあります。

Q: 水中毒は、どういう症状があるのですか？

A:私たちの身体は、水を毎日飲まないと生きていけないですが、いっぺんに水を大量に飲んでしまうと身体はどんどん水を取り入れます。そうすると身体の中の水分のバランスがくずれて病気を起こして場合によっては亡くなることがある。だから食べ物は何でもそうですが、バランスよく食べるのが一番大事です。

