



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10月18日開催 長崎県キッズ食品安全教室in池島小(中)学校

令和4年10月18日開催 長崎県キッズ食品安全教室in池島小(中)学校

食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、小(中)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10月18日(火)12:00~12:45

2. 場所: 池島小(中)学校(長崎県長崎市池島町1522)

3. 出席者: 小学生児童2名、中学生生徒1名 教員8名 計11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って何ですか?

A: O157は、ばい菌(大腸菌)のなかまです。大腸菌は人間の腸の中にいっぱいいます。普通の大腸菌は人間に悪さをしないのですが、中には、人間にわるさをする菌がいます。その種類の1つにO157というのがいます。牛や家畜のお腹の中にいて、牛などを食用に処理するときにお肉にとりつくことがあります。火があまり通ってないと、その菌がついていると食中毒になり、これは結構こわいです。大人の人なら体調をくずすくらいですむこともありますが、小さいお子さんや高齢の方は食中毒になると亡くなってしまうこともある恐ろしい菌です。

Q: 食育キャラクターはなんでびわなの?

A: 長崎はびわの生産が日本一。長崎市の茂木びわはとても有名です。だからキャラクターにしました。びわ太郎とこびわ、覚えておいてね。

Q: (先生から)鳥のたたきは結構当たりはずれがある。表面を加熱処理してあるのになんであたるのですか?

A: カンピロバクターは鳥のお腹に普通にいますが、人のお腹の中にはいると悪さをします。この菌は、基本的にはほぼすべての鶏肉についていると思っていいくらいなので、鶏肉は基本的には十分に中心部まで加熱して食べるのが基本です。

ただ、鹿児島や宮崎は鶏肉を生で食べる食文化があるので、特に県が規制して生でも食べられる鶏肉が流通しています。鶏肉のたたきは、長崎のスーパーにも売られていますが、表示を見ると、普通、鹿児島となっていることが多いと思います。

でも、普通の居酒屋で作るたたきは、生で食べる肉をつかってない場合が結構あるのであぶない。(先生が)今まで大丈夫だったのは運がよかったから。

鶏肉って小さいし皮があつたりして、火が入りにくいところに菌が入り込んでいるので注意してください。