



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7月12日開催 長崎県キッズ食品安全教室in東彼杵町立千綿小学校

令和4年7月12日開催 長崎県キッズ食品安全教室in東彼杵町立千綿小学校

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7月12日(火) 13:55~14:40
2. 場所: 東彼杵町立千綿小学校(東彼杵郡東彼杵町平似田郷821-1)
3. 出席者: 6年生15名、教員及び食育関係職員等8名 合計23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: 「発酵」というのは腐っているの?

A: 発酵食品にはどういうものがある? 納豆、ヨーグルト、みそ…!
はい。「発酵」というのは、腐敗と一緒に意味。人間にとて有用なものは「発酵」と言っています。

Q: (食品の安全な量を調べるのに) 科学者がたくさん調査したというお話がありましたが、人間が実験台になったの?

A: 人間で実験はできないので、仕方なく動物実験をしています。食品添加物を動物に食べさせて、動物に与える影響を調べました。その動物たちと人間とでは種類が違うので、人間にあてはめるため、計算して(100で割って)安全な量を出しています。

Q: 菌をつけない、増やさない、やっつけるためにはどうしたらいい? 菌が増えるのはどういう環境ですか?

A: 菌が増える条件としては、①栄養分、②水分、③温度(20~50°C)。動物の体温あたりが一番増えやすいこの3つです。この条件を揃わなくすることが、食中毒を減らすことになります。

