

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8日開催 長崎県キッズ食品安全教室in川棚町立小串小学校

令和4年7月8日開催 長崎県キッズ食品安全教室in川棚町立小串小学校

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8日(金) 13:25～14:10
2. 場所: 川棚町立小串小学校(東彼杵郡川棚町小串郷1207)
3. 出席者: 6年生34名、教員2名 合計36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: 卵を使った調理実習をする予定です。特に注意することはありますか？

A: 卵にはサルモネラという菌がついていることがある。卵にひびが入っていたりすると、すぐ使わないとひびから菌が入ることもある。卵を割った瞬間から卵の抗菌作用はなくなるので菌がどんどん増える。割ったらすぐ使うこと。皆さんの手にも菌があります。皆さん実習の前には必ず手洗いをする。卵は、きちんと火を通すこと。

Q: 夏場の水筒やペットボトルの飲み物の注意点は？

A: ペットボトルは保冷能力がない。温度が上がると菌が増えやすい。ボトルに口をつけて飲むと、口の中にある菌がペットボトルに入り、そこから菌が増えることがある。ペットボトルは開けたら早めに飲み切ること。コップに注ぎ分けて飲むのもよい。ペットボトルの共用も、あまりシェアしないほうがよい。どうしてもときはコップに入れて。

Q: 賞味期限と消費期限の違いは？

A: 消費期限は、お弁当とか調理パンなど、すぐ食べないと悪くなる食品に付けられた安全に食べられる期限のこと。期限が切れたら食べてはいけない。食中毒の可能性がある。これに対して、ゆっくりと劣化する(悪くなる)食品につけられるのが賞味期限。過ぎたからと言ってすぐに食べられなくなるわけではない。おいしく食べられる期限のこと。

