令和3年10月22日開催　キッズ食品安全教室in佐々小学校

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3年10月22日（金）14：05～14：50
２．場　所：佐々町立佐々小学校（北松浦郡佐々町中川原免111-1）
３．出席者：5･6年生67名、教員3名　合計70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）
　　　　　手洗いレクチャーと手洗いチェッカー実演（講師：県北保健所　衛生環境課）

【質疑応答】
Q1. 手洗いもしたけど、爪を切ってから食事や料理したりするほうがきれいになりますか。
A1.　手洗いの基本が、爪を短く切るということがあります。爪をたてて手洗いをすることで爪の間の汚れも落とそうとします。感染症予防の観点から、爪は短いほうが予防にはなります。

Q2.　絶対に菌がいなくなるのは、手洗い何回ですか
A2. 回数を重ねれば無限に菌は減っていくと思いますが、何回とはいえない。時間をかけて１回手洗いするよりも、短く2回するほうが菌は落ちるといわれています。

Q3. 水中毒によって死んでしまうくらいの水の量って、人によって違いますか
A3.　人の状態によって違います。通常みなさん方が飲んでる量だと全く問題ないです。

Q4.　手洗いして少し菌が残った手で、肉を料理したら食中毒になりますか
A4.　肉自体にもともと菌がいて、生の肉を扱うので手に菌がついてしまうということです。肉を調理するときに、しっかり加熱していけば大丈夫です。ただ、生の肉や魚を触った手で生の野菜をさわると菌がうつってしまうので、生の食材をさわったらしっかり手洗いをしてください。