



長崎の食に関する安全・安心と食育の総合ホームページ

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](#) > [ジュニア食品安全教室](#) > 令和5年11～12月開催 ジュニア食品安全教室

令和5年11～12月開催 ジュニア食品安全教室

食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、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「ジュニア食品安全教室」を開催しました。

(1)令和5年11月15日(水) 13:40～14:30 時津町立時津中学校1年生生徒、教員の皆さん 177名

(2)令和5年11月30日(木) 13:35～14:25 五島市立崎山中学校生徒、保護者、教員の皆さん 39名

(3)令和5年12月20日(水) 13:50～14:40 平戸市立南部中学校1年生生徒、教員の皆さん 31名

○ 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】

Q:熱に弱い菌がいるということですが、熱に強い菌というのはいますか？

A:一般的に食中毒菌は熱に弱いですが、熱に強い菌もあります。

ボツリヌス菌など、菌の種類によっては環境の変化によって殻の中に入ってしまう菌がいて、殻に入ると100℃では死滅しません。そのため、常温で保存するカレー等のレトルト食品は、熱に強い菌に対して、120度を超えるような高温で殺菌しています。

Q:アニサキスって、どんなものに含まれているんでしょうか。

A:アニサキスは、一般的には魚の腸の中に寄生していて、魚が死ぬと腸から筋肉に移動します。筋肉に移動するということは、我々の食べる刺身に侵入するということです。アニサキスによる食中毒の原因食品として、加熱調理をしない刺身等が多く報告されています。

Q:無毒性量を少し超えた場合、どのような症状が出ますか？

A:その物質の毒性の強さにもよりますが、ごくわずかな量が無毒性量を上回ったとしても、大きな体調の変化は観察されないかもしれません。我々が口にする食品添加物の食品衛生法による基準は、無毒性量を100分の1にした「人が一生毎日食べ続けても健康への悪影響がない量(一日摂取許容量)」を基に決められています。実際に食品メーカーが使用する食品添加物の量は基準値を下回る量なので、日常の食生活において、食品添加物における無毒性量からの健康影響については心配ないと考えます。

Q:生肉を食べて具合が悪くなった場合、自分でできることはありますか？

A:食中毒では毎年、亡くなっている方もいます。自分で判断せず、医療機関を受診して、適切に治療を受けてください。

