



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4年1月31日開催 ジュニア食品安全教室in佐世保市立宮中学校

令和4年1月31日開催 ジュニア食品安全教室in佐世保市立宮中学校

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. 日 時: 令和4年1月31日(月)13:50~14:40
2. 場 所: 佐世保市立宮中学校(佐世保市城間町338-1)
3. 出席者: 1~3年生40名、教員9名 合計49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】

Q1. 食中毒の菌は何種類ありますか。

A1. 無数にあります。どれくらいの種類にわけて数えるかで、数が決まつくるのですが、法律で食中毒になったときに保健所に届け出をしなければならない菌が決められていて、20種類くらい。それ以外のウイルスも2~3種類ありますが、ウイルスによる食中毒といえば9割9分ノロウイルスといつてもいいくらいです。

Q2. 納豆が好きなのですが、食べようしたら、よく期限がきかれています。期限は何日くらいまで大丈夫でしょうか。

A2. 納豆は賞味期限だと思います。製造日から2週間くらいで設定されているのではないか。仮にそうだとすると、賞味期限は食べられなくなるよという日の7割くらいを期限として設定します。

100日大丈夫であれば70日、もう少し安全をみて60日にするといった具合。納豆は発酵食品なので、もうちょっと過ぎていても大丈夫かなと思います、ただ、味、品質は劣化してくると思います。

◆アンケート結果はこちら

