

平成30年度みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会 開催結果

- | | | |
|---|-----|--|
| 1 | テーマ | 「身の回りに潜む食中毒」 |
| 2 | 主催 | 宮城県 |
| 3 | 日時 | 平成30年7月17日（火）午後1時30分から3時30分まで |
| 4 | 場所 | みやぎ広報室 |
| 5 | 参加者 | みやぎ食の安全安心消費者モニター 計68名 |
| 6 | 内容 | (1) 講義1「食中毒の基礎知識」
講師：宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 技術主査 工藤 剛
講義2「家庭で出来る食中毒予防」
講師：宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 技術主幹 植田 郁恵
(2) 質疑応答 |

【主な質疑応答の内容】

- 質問1 (資料1の34ページの説明に「ドリップ」という言葉が出てくるが、どのような意味か。

【回答】 肉のトレーや冷凍した肉を解凍したものから出る肉汁のこと。血が混じったような赤い液体のこと。

- 質問2 ①冷凍食品は、加熱すれば食中毒にならないということでしょうか。

②冷凍食品には加熱の際のワット数と時間は記載されているが、温度の記載はないがどうしたらよいか。

【回答】 ①商品に記載された加熱方法に従って加熱すれば、基本的には大丈夫。ただし、レンジ内の位置や温める量によっては、温まり方に偏りがある場合もあるので、確認しながら加熱するとよい。

②製造者は試験を行い、その結果に基づいてワット数や時間を表示しているので、記載どおりに加熱すればよい。

- 質問3 資料2の調理器具の殺菌方法について、包丁やまな板は（資料にあるとおり）鍋に入れて熱湯で消毒することが難しいがどうしたらよいか。

【回答】 まな板等に熱湯をかけるのが難しい場合は、次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）で浸す方法がある。除菌スプレーも有効。液を浸した布巾を被せたり、「泡ハイター」のようなものもある。

- 質問4 カンピロバクターやサルモネラの予防方法。犬猫と接する場合、どのような経路で感染するのか。

【回答】 ごく一定の割合で便の中に持っている。動物の世話をした後は必ず手洗いをする。

- 質問5 ①カツオをサクで購入した場合、冷凍するとアニサキスの食中毒予防に良いと聞いたが、お店の人は「冷凍すると味が落ちる。薄く切ればアニサキスは発見できる」と言う。カツオの刺身はどうしたらよいか。

②手洗いをきちんとしていないお店がある。トイレに行っても水が冷たいので片手しか洗わない従業員がいるお店もある。

【回答】 ①薄く切るとアニサキスが見えるが、家庭で薄く切るのは難しい。すし店などでもアニサキス予防のため冷凍にしている。予防の観点からは冷凍が良い。

②衛生状態が良くないお店があった場合は、管轄の保健所に知らせてほしい。

- 質問6 ①（資料1 4ページ）自然毒食中毒の原因として「フグ，毒カマス，貝」とあるが、「毒カマス」という魚種があるということなのか、「フグ毒，カマス，貝」の誤植か。
- ②キノコによる食中毒は年によって大発生するとのことだが，毒キノコ自体が豊作というか，大発生するということか。

【回答】①通称「毒カマス」というカマスがある。

②毒キノコはどのような環境下で大発生するか未だよく解っていないとされている。暑い夏の後に大発生するなど，気候によって変わるようである。また，例年は食用のものが生えていた場所に，食用と似ている毒キノコが偶然生えることもある。