

食の安全推進のためのタウンミーティング結果

開催日: 令和4年11月22日(火)
場 所: 長泉町立東幼稚園(長泉町下土狩162-1)
主 催: 静岡県
当日参加人数: 7人

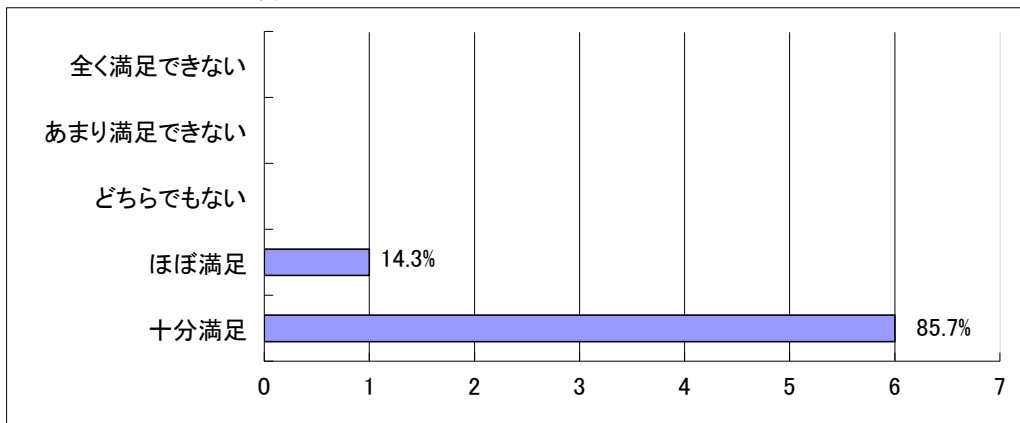
I 参加者

(1) 男女比

男性	0人
女性	7人
合計	7人

II タウンミーティングについて

(1) タウンミーティングの満足度



III 意見・感想(アンケートから抜粋)

- なかなか聞ける内容ではなかったの、勉強になった。
- 聞いたことはあるけど、詳しく知らない事ばかりだったので、とても勉強になった。
- 食育も取り入れて生活出来れば良いなと思った。
- 食品表示の件は、初めてした。気にして見ていきたい。
- 産地偽装は事業者の困窮から起こることもあると思うので、補助や救済もあるといいかと思う。

IV 参加者からの主な意見・質問

弁当で食中毒を起こさないためのポイント、工夫を知りたい。

(県回答) 手に付いた菌やウイルスが食中毒を引き起こす一番の原因であるので、調理前に正しい手洗いをしっかりとすることが大切である。また、夏場に調理する場合は、加熱するものはしっかりと加熱していただき、サラダなどの非加熱食品はよく洗って欲しい。食べるまでの温度管理と時間も重要である。

着色料や保存料、マーガリンや焦げなど、よく耳にする体に良くないと言われているものは、一口も食べない方がよいのか。

(県回答)
食品添加物については、使用するための基準や使用してよい食品など国が基準を定め、基準を満たしている物が流通している。通常売られている加工食品を食べても問題ない。気になる方は食品表示を見ながら適切に選択してほしい。
マーガリンについては、海外で過剰摂取によりトランス脂肪酸を原因とする障害が認められているが、日本人が通常食べている範囲であれば、あまり問題にならない。
焦げについては、炭水化物を焼いたり、揚げたりした場合、アクリルアミドという発がん性物質が含まれる可能性がある。和え物や煮物など、バランスをとって食べることが大切である。

カレーやおでんは2日目おいしい。と思っていたが、作り置きは危険、というのを見た。やはり危ないですか？

(県回答) 適切に調理していただければ、問題ない。カレーの場合は、すぐに冷却することや、かき混ぜることが重要で、長時間、中途半端な温度で置かないような対策をして欲しい。調理の仕方を工夫して欲しい。