

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5年12月14日(木)
場 所: 函南町立間宮幼稚園
主 催: 静岡県
当日参加人数: 18人

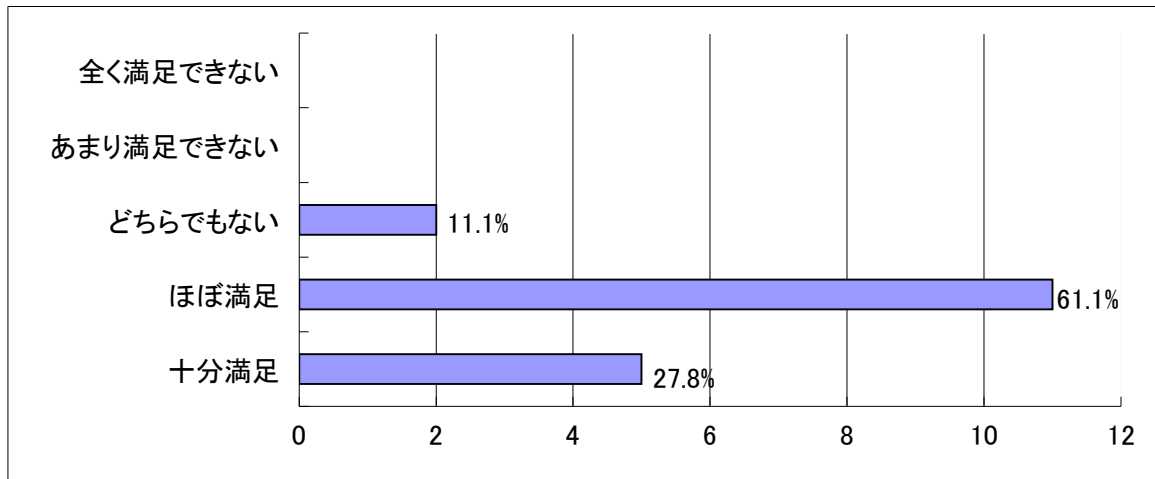
I 参加者

(1) 男女比

男性	0人
女性	18人
合計	18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)

- 食品表示について知れてよかった。
- 食品添加物の話はなかなかむずかしいので、知る機会があってよかった。
- 子どもと一緒に食べられる機会を増やしていきたい。
- 専門的な話は少し難しかった。参加する方の生活に近い話を具体的に聞けるとうれしい。
- 意見交換会で具体的な話が聞けてよかった。

IV 参加者からの意見・質問

野菜でいうエフワン品種や、プロセスチーズを食べない方がいいというのは本当か。実際に体内に及ぼす影響があるのか気になっています。

(県回答) エフワン品種については、花粉の出ない花や自分の花粉では種子を実らせることができない性質を持ち、これらを不自然と心配される方もいますが、ただ、こうした性質を持つ遺伝子はエフワン品種以外もっており、自然に起きている変異のため、エフワン品種だけが危険ということは言えないと考えられます。

プロセスチーズは、ナチュラルチーズを加熱して、成形したものです。食品添加物を利用しているので、心配されているかも知れませんが、そもそも危険な物は食品添加物としては使われませんし、どんな物も極端に大量をとることで問題となることがあります。通常量を食べる場合は問題ありません。

チーズ等の乳製品はカルシウムの体内への吸収率が高い食品です。また、チーズは牛乳を飲むとおなかゴロゴロする方でも、そうなりにくいなど利点もあります。ただし、塩分が多いなどのデメリットもあります。バランスよくいろいろな物を食べるのがよいです。また、プロセスチーズを食べなくても乳製品から必要な栄養を取ることも可能です。

家庭での食中毒を防ぐにはどういった工夫をすればよいですか。

(県回答) 食中毒を起こす菌を、つけない、増やさない、やっつけることが基本です。本日、配布の資料にポイントがまとめてあります。