

R5年度 Webで学ぼう！食品衛生 開催報告

参加者からの意見・感想

- ・低温調理では、見た目ではわからないため、自己流がいかに危険か理解できた。
- ・動画は、低温調理による食中毒予防の正確な情報を得ることができ、とても良かった。
- ・食品衛生は毎日の生活で気をつけたいことなので、レシピと共に目に触れやすい媒体で発信出来ると良いと思う。
- ・「低温調理＝簡単に柔らかく作れる」というイメージから、今後もこの調理方法を利用する人が増えると思う。「キャンプ飯」のように、アバウトな感覚で低温調理を紹介しているものもあるので、今回のようなリスクコミュニケーションの機会を増やし、注意喚起等を継続して行っていくことが必要だと感じた。
- ・動画は、紙の媒体よりは観やすいとは思いますが、消費者がこの動画を選び観るかは少し疑問に思う。家庭で作る際の危険度があまり伝わってこないように感じた。
- ・動画では、生肉を食べてしまった時の症状等は示されていなかったもので、チラシに記載されているような危険性も伝えることは大事ではないかと思う。
- ・動画で、肉の中心部が63℃に達してから維持し、適切な時間をかけることで安全に食する事が出来ると分かり勉強になった。しかし、その事を理解して調理出来ている人ばかりではない懸念は大いにあり、見た目では殆ど差異がないことも知っておく必要があると思った。
- ・情報を身近に触れられる機会はまだまだ少なく感じる。自分から情報を拾いにいくにしても、元々不安を感じていなければ、求めていかないのだと思う。きちんと正しい情報を伝える事が、食育の観点からも重要であると感じた。

質問及び回答

質問を「Q」、当課からの回答「A」としました。

Q1

生肉でドリップが出ている場合のまな板の洗浄消毒は、食器洗い洗剤で洗うだけでは不足か。生肉調理の際は毎回、熱湯消毒やキッチンハイターなどを使用する必要があるか。

A1

生肉に食中毒原因物質が存在した場合、使用したまな板等は、食器洗い洗剤を使用した洗浄だけでは、食中毒原因物質が残ってしまう可能性があります。調理工程の十分な加熱で、洗浄不十分な器具等を介して汚染された食品中の食中毒原因菌を「やっつける」ことはでき

ますが、サラダや漬物などの加熱しない食品は、汚染されたままになってしまいます。このことから、器具の使用ごとの熱湯や漂白剤による消毒が望まれます。

Q2

低温調理をするとき、いつもしっかり火が通っているのか心配になって電子レンジで再加熱することがある。低温調理でしっかり加熱することが前提だが、それが加熱不足だった時、電子レンジの加熱で大丈夫か？鶏ハムを作った時に切るとピンク色の液体が出てくることがあるが、それは加熱不足によるものか？

A2

低温調理であっても確実に加熱する条件として、中心温度が63℃以上で30分以上の加熱をしてください。肉の最深部に中心温度計を差し、63℃に達してから30分間、63℃を下回ることがないように加熱しましょう。

「ピンク色の液体」は加熱不足の可能性もあります。

低温調理では、調理後に見た目で十分な加熱ができたか否かを判断できないことから、中心温度と時間をしっかり計測し、加熱条件を満たした調理をしましょう。

なお、電子レンジによる再加熱については、低温調理からは外れてしまいますが、中心部が75℃以上で1分以上となるよう再加熱していただければ問題ありません。

当課から（お礼）

この度は本市が実施するリスクコミュニケーション事業にご参加いただきありがとうございます。そして、たくさんの貴重なご意見等をお寄せいただき、ありがとうございました。

当課では今年度、肉の低温調理による食中毒予防を目的として、「肉の低温調理にご注意を！」のチラシを作成しました。インターネット上で掲載されている低温調理のレシピの中には、加熱不十分となる恐れがあるものもあり、食中毒となる恐れがあります。「チラシのような危険性も伝えることが大事」とのご意見をいただき、今後も、食中毒の危険性が伝えられるようなチラシ等を作成し、積極的な普及啓発を行ってまいります。

また、市政出前講座では、「家庭での食中毒予防」について当課職員がお話しします。興味のある方は、当課までお問い合わせください。

皆さまから寄せられたご意見等をもとに、今後もリスクコミュニケーションを進めてまいります。引き続き、ご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。