

食品の安全・安心に関する意識調査（解説編）

！注意！ アンケート 回答後  に、ご覧ください！

ご回答いただいたアンケート内容のうち、正誤問題について解説します。

青森県農林水産部 食の安全・安心推進課

Q 3. 食中毒を防ぐために正しいと思うものをすべて選んでください。

1. 正しい手洗いや調理器具の洗浄・消毒を行うなど清潔に保つ
2. 加熱が必要な食品はよく火を通す
3. 野菜や果実など生で食べる食材は洗わなくてもよい
4. 生の食品と加熱済み食品などの異なる食材は分けて取り扱う
5. 調理済み食品を室温に2時間以上放置しない
6. 賞味期限を過ぎたものは食べてはいけない
7. 上記のいずれもあてはまらない

⇒解答と解説は2ページへ

Q 4. 農作物に残留する農薬について、正しいと思うものをすべて選んでください。

1. 農薬は、法律に基づき使用されている
2. 農薬には、農作物に付着した農薬を摂取しても人の健康に影響がない量になるよう、残留基準値が定められている
3. 「水稻」で使用できる農薬は、すべて「りんご」にも使用できる
4. 輸入野菜にも、日本の農薬残留基準値が適用される
5. 上記のいずれもあてはまらない

⇒解答と解説は3ページへ

Q 7. 食品とウイルスの関連性について、正しいと思うものをすべて選んでください。

1. 新型コロナウイルスは熱（70℃以上で一定時間）及びアルコール（60%以上）に弱いことがわかっており、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染の心配はないとされている
2. 日本ではこれまで鶏肉や卵を食べて、鳥インフルエンザウイルスに感染した例がある
3. ノロウイルスによる食中毒は、調理する人の手指などを介して、ウイルスが食品についたことが原因となる場合が8割程度である
4. ノロウイルスによる食中毒は、冬場だけではなく、夏場でも発生する

⇒解答と解説は4ページへ

Q 3.食中毒を防ぐために正しいと思うものをすべて選んでください。

1. 正しい手洗いや調理器具の洗浄・消毒を行うなど清潔に保つ
2. 加熱が必要な食品はよく火を通す
3. 野菜や果実など生で食べる食材は洗わなくてもよい
4. 生の食品と加熱済み食品などの異なる食材は分けて取り扱う
5. 調理済み食品を室温に2時間以上放置しない
6. 賞味期限を過ぎたものは食べてはいけない
7. 上記のいずれもあてはまらない

【解答と解説】

1. ○ 清潔を保つことが、食中毒対策の基本です

2. ○ 肉や加熱調理する食品は十分に加熱しましょう。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。目安は、中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。

【参照】日本食品衛生協会ホームページ「食中毒予防の6つのポイント」

3. × 生で食べる農作物は、きちんと流水で洗い、汚れや細菌を取り除くようにしましょう。

【参照】農水省ホームページ「野菜や果物を洗ったり皮をむいたりする必要はあるの？」

4. ○ 肉類や魚介類などの生の食品には、食中毒菌等が含まれている可能性があります。調理済み食品にこれらが再度つかないように、調理器具や容器は分けて使用しましょう。

【参照】日本食品衛生協会ホームページ「食品をより安全にするための5つの鍵」

5. ○ 室温に置くと微生物の増殖が活発になる可能性があるため、調理後の食品は、2時間以内に食べましょう。

【参照】日本食品衛生協会ホームページ「食品をより安全にするための5つの鍵」

6. × 食品には「消費期限」や「賞味期限」が表示されています。

「消費期限」：「食品衛生上の問題がなく安全に食べることができる」期限です。お弁当やサンドイッチなど、傷みやすい食品に表示されています。この期限を過ぎたものは食べないようにしましょう。

「賞味期限」：「品質が変わらずにおいしく食べることができる」期限です。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。賞味期限を過ぎた食品は、色・匂い・味などを参考に、食べられるかどうか個別に判断しましょう。

☆注意点：「消費期限」も「賞味期限」も、未開封で、書かれた通りに保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

【参照】農水省ホームページ「こどもの食育（消費期限と賞味期限）」

Q 4. 農作物に残留する農薬について、正しいと思うものをすべて選んでください。

1. 農薬は、法律に基づき使用されている
2. 農薬には、農作物に付着した農薬を摂取しても人の健康に影響がない量になるよう、残留基準値が定められている
3. 「水稻」で使用できる農薬は、すべて「りんご」にも使用できる
4. 輸入野菜にも、日本の農薬残留基準値が適用される
5. 上記のいずれもあてはまらない

【解答と解説】

1. ○ 農薬は、農薬取締法という法律に基づき使用されています。

2. ○ 農薬の残留基準値は、次の2つをもとに決められています。

①：人がその農薬を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、健康への影響がないと推定される一日当たりの摂取量

②：人がその農薬を24時間またはそれより短い時間経口摂取した場合に健康に悪影響を示さないと推定される一日当たりの摂取量

☆補足：実際には、残留する農薬の基準値はかなりの余裕をもって設定しており、また、人が実際に農作物を食べる際には、洗ったり皮をむいたりするので、試験で分析された量（洗ったり皮をむいたりせずに分析しています。）に比べて格段に少ない量を摂取しています。

【参照】農水省ホームページ

「農薬の基礎知識（4. 農薬の残留基準はどのようにして決められるのか）」

3. × 農薬は、国に登録されたものだけが製造、販売、使用できる仕組みとなっています。

農薬登録を受ける場合には、農薬の品質や安全性を確認するための資料として、病虫害などへの効果、作物への害、人への毒性、作物への残留性などに関する試験成績を添えて、農林水産大臣に申請する必要があり、使用する作物ごとに登録を受ける必要があります。

【参照】農水省ホームページ「農薬の基礎知識（3. 農薬の登録制度とは）」

4. ○ 輸入野菜にも、日本の農薬残留基準値が適用されます。輸入される農産物について、食品衛生法に基づき国内の基準に適合しているか、国の検疫所で審査やモニタリング検査が行われています。

【参照】厚労省ホームページ「輸入食品監視業務 FAQ」

Q 7.食品とウイルスの関連性について、正しいと思うものをすべて選んでください。

1. 新型コロナウイルスは熱（70℃以上で一定時間）及びアルコール（60%以上）に弱いことがわかっており、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染の心配はないとされている
2. 日本ではこれまで鶏肉や卵を食べて、鳥インフルエンザウイルスに感染した例がある
3. ノロウイルスによる食中毒は、調理する人の手指などを介して、ウイルスが食品についたことが原因となる場合が8割程度である
4. ノロウイルスによる食中毒は、冬場だけではなく、夏場でも発生する

【解答と解説】

1. ○ 新型コロナウイルスは熱（70℃以上で一定時間）及びアルコール（60%以上、市販の手指消毒用アルコールはこれにあたります）に弱いことがわかっています。製造、流通、調理、販売、配膳等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、手指消毒用アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。WHO では「生あるいは加熱不十分な動物の肉・肉製品の消費を避けること、それらの取り扱い・調理の際には注意すること」としています。

【参照】厚労省ホームページ

「新型コロナウイルスに関する Q&A（一般の方向け）新型コロナウイルスについて」

<令和4年4月27日時点版>

・問8：食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染することはありますか。

2. × 日本ではこれまで、鶏肉や卵を食べて、鳥インフルエンザウイルスに感染した例は報告されていません。

なお、万一食品中にウイルスがあったとしても、食品を十分に加熱して食べれば感染の心配はありません。

【参照】農水省ホームページ

「鳥インフルエンザについて知りたい方へ」

3-1. 家きん肉や家きん卵を食べてインフルエンザにかかることはありますか？

3. ○ ノロウイルスは、加熱不十分な二枚貝の喫食による場合が2割、調理する人の手指などを介して、ウイルスが食品についてことが原因となる場合が8割です（パン、菓子、きざみのり、すし等あらゆる食品）。

4. ○ ノロウイルスは、空気が乾燥する冬場を中心に起きやすい食中毒ですが、近年は夏場でも発生が見られています。

【3～4解説の参照】公益財団法人 日本食品衛生協会ホームページ

「ノロウイルス食中毒」