



2025 年度第2回食・消費者委員会を開催しました！

7月7日（月）に第2回食・消費者委員会を開催しました。今回は、季節柄気になる、家庭や調理実習での食品衛生管理や調理時の注意点について、科学的な視点から学習しました。

委員・事務局など9名と、オンラインで関心のある会員生協理事10名、計19名が参加しました。（文責：事務局）



◆キッチンでの食の安全～消費者による食品のリスクマネジメント～

講師の千葉大学教育学部 家庭科教育分野 教授 米田千恵先生は、内閣府食品安全委員会企画等専門調査会 専門委員でもいらっしゃいます。コロナ以後の学校での調理実習の様子などもお話しいただきました。



○食品の腐敗と食中毒防止

米田先生は、食品の腐敗と食中毒の関連を説明され「食品の腐敗はタンパク質の分解に伴う変化であり、食中毒は病原性細菌の増殖によるもの」と説明されました。「食中毒の90%が細菌性やウイルス性の食中毒であり、食中毒の原因細菌やウイルスが増殖しても食品の外観・匂いの変化しないこともあり、誤って食べてしまう」、「アニキサスなどの寄生虫性の食中毒も増加している」とのことでした。

○食中毒・腐敗防止の三原則…「つけない・増やさない・殺す」

病原微生物の生息場所（汚染源）を知っておくと「つけない」（汚染を防止する）ための注意点がわかること、手洗いの重要性についてお話しくださいました。

○食品保存の原理

続いて、食品保存の方法として、食品内で細菌を不活性化させる1. 水分の除去、2. 低温、3. 殺菌・滅菌などについて説明されました。家庭での調理器具の殺菌方法として、「まな板は70℃のお湯をかける、ふきんは5分間の煮沸消毒が有効」とお話しされました。また「除菌用アルコール消毒は濃度60%の消毒液でも26℃程度の温度で引火するので、調理実習中はアルコール液を実習台に置かないように注意することも大切」と教えていただきました。

○調理実習を安心・安全におこなうために

最後に中学・高校での調理実習での安全管理について、お話しいただきました。

- ・調理実習計画の検討・・・何をするのか
- ・衛生面(感染症対策)の検討・・・何がリスクになるのか（HACCPと同様）
- ・保護者への説明(食物アレルギー、体調管理、持ち物)・・・手紙や書面で
- ・児童・生徒へ調理実習を行う時の約束・・・身支度、手順の確認、私語、包丁、火元、後片付け(点検、チェックリスト)

「家庭科の授業では、黒板に調理の手順、注意事項などを書いて、短時間で今日おこなうことがわかるようにしています。各自が安全・安心のための見通しを持って実習することが大切です」と結ばれました。

以上

