

食の安全・安心に係るアンケートへのご回答ありがとうございました。

認識度チェックでは、食中毒、食品表示、健康食品について皆様が正しい知識をお持ちか確認しましたが、**間違った内容も含まれています**ので、これを機に正しい知識をご確認ください。

問5.食中毒について、正しいもの「1つ」に○を付けてください

設問	内容	正誤
①	ノロウイルス食中毒は冬期だけ発生する	×
②	ノロウイルスの消毒には、アルコール消毒が効果的である	×
③	市販の鶏肉から高い割合で食中毒菌（カンピロバクター）が検出されている	○
④	新鮮な鶏肉であれば、生食をしても食中毒になる危険性がない	×

☆解説編☆

【解説①】

- ・ノロウイルス食中毒は冬に多く発生していますが、**季節に関係なく発生**しています

【解説②】

- ・ノロウイルスの消毒は、アルコール消毒だけでは不十分です！

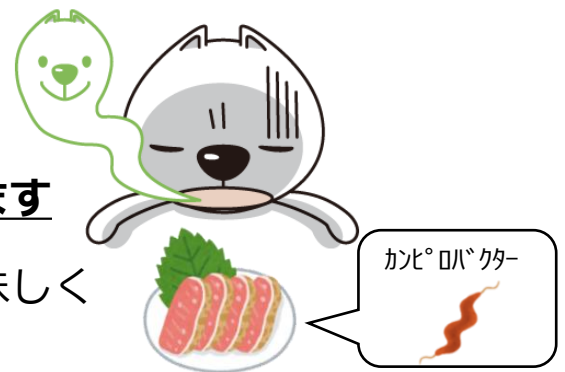
👉 **次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が最も有効**です！

【解説③、④】

- ・**市販の鶏肉や内臓からカンピロバクターが高頻度で検出**されています
- ・**新鮮な鶏肉でも食中毒になる危険性があります**

👉 **鶏肉は十分に加熱調理を行って、安全に美味しく**
食べましょう！！

※目安：中心温度が75℃以上で1分以上加熱



問6.右の食品表示の例について記載した下記項目の内、正しいもの「1つ」に○を付けてください



名 称	洋生菓子
原材料名	卵、牛乳、砂糖／香料
原料原産地名	和歌山県産（卵）
内 容 量	1 0 0 g
消費期限	令和 8 年 1 月 1 日
保存方法	1 0℃以下で保存
製 造 者	和歌山市小松原通〇ー〇 株式会社和歌山県庁食品

設問	内容	正誤
①	この食品に含まれる添加物は、砂糖と香料である	×
②	この食品に表示が必要なアレルギー物質は、卵と乳である	○
③	令和 8 年 1 月 1 日を過ぎてもこの食品は、安全に食べることができる	×
④	2 5℃の室温で保存していたこの食品は、安全に食べることができる	×

☆解説編☆

【解説①】

・この食品表示の場合、香料のみ添加物となります

☞添加物は「/」で区切るなどの方法で**原材料名と区別して記載**します

【解説②】

・表示が義務化及び推奨されているアレルギー物質は下の表のとおりです

義務表示	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨(任意)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※**カシューナッツは令和 8 年 4 月 1 日より追加**（経過措置期間：2 年）

【解説③】

・消費期限を過ぎた場合、健康に影響を及ぼす場合があります！



消費期限？
賞味期限？



- ・消費期限：**安全に食べられる**期限
- ・賞味期限：**美味しく食べられる**期限

※記載の期限は、開封前の期限です！

【解説④】

・期限表示は**記載の保存方法のとおり**に保存された場合の期限です！

問7.サプリメントなどの健康食品について、正しいもの「1つ」に○を付けてください

設問	内容	正誤
①	食品だから安全	×
②	広告で多くの体験談が載っているのが良い	×
③	薬や他の健康食品と同時に摂取しても問題ない	×
④	薬のような治療効果は期待できない	○

☆解説編☆

【解説①】

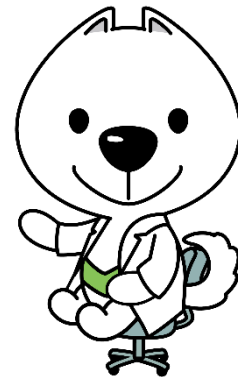
- ・天然・自然由来だから**安全とは限りません！**

【解説②】

- ・体験談はあくまで個人の感想です
- ☞**根拠なく広告を行っている**場合がありますので、注意しましょう！

【解説③】

- ・薬や他の健康食品と**成分が重なったり、働きに影響したりすることがあります**
- ☞服用中の薬がある場合は、医師・薬剤師に相談してください！



【解説④】

- ・健康食品は、**あくまでも補助的な食品**の一つです
- ・健康維持の基本は「栄養バランスの取れた食事、適度な運動、十分な休養」ですので、日ごろからこれらを意識して生活することが大切です！

【番外編】和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度とは？

より安全性の高い生鮮食品を皆さまに提供するため、**HACCPに沿った自主的な衛生管理を行っている事業者（養殖業者、養鶏業者）**を和歌山県が評価・認証しています

【探してみよう！】

身近に販売されている養殖魚や卵に右の認証マークがないかぜひ探してみてください！！☞



認証マーク