

平成25年度第2回 サイエンスカフェ／食品安全委員会inさいたま市  
食品のリスクを考えるフォーラム～知ろう、防ごう、食中毒！～

【質問・意見カード内容一覧】

No	内容
1	リスク低減効果の順位の中で、16番目の加熱不十分割合の低減には効果はあまりないという事でしょうか。
2	手洗した菌は下水処理場で死ぬのか？そのままか？
3	牛と鶏の他、豚肉のリスクは？
4	ノロになる人、ならない人の違いは？たまたま、それとも内臓関係が強いのか？
5	ノロウイルス、カキを同じテーブルで食し伝播する人、伝播しない人の違い
6	2枚貝の代表がカキの様ですが、帆立・青柳、今の時期は刺身は避けた方が良いのでしょうか。
7	分類：細菌とウイルスは異なるのですか？どこで判断するのか？
8	ノロウイルスを発症していなくても、保菌しているかどうかは検便で調べられるのか？調理師は半年に1回くらいの割合でしかやっていないのではないのか？
9	家庭内での器具・器材の消毒方法を教えてください(簡単で安い方法で…)
10	加熱、電子レンジの高温は効果あるか？
11	カキの場合、生食用・加熱用と分けて販売しているが、具体的にはどう違うのか
12	食中毒を出した店で再チャンス(開店)の条件は？
13	病院でもノロウイルスが発症した場合の他の患者さんに対する配慮はなかなか色々な事情で難しいことの様です。
14	テレビの料理番組で先生方が生鶏肉などを素手で扱った後、かんたんに手をぬぐって次の調理に移ったりするのを見ます。テレビの影響は大きいので、料理の先生方が率先して衛生的な扱い方をしてくれると良いと思う。