

平成26年12月9日 サイエンスカフェ 質問カード内容一覧

No	分類	質問・感想	内容
1	肥料・水などの 感染源	質問	牛フン肥料は良く使用しているが、十分完熟させていれば安心と言えるか？
2		質問	牛と言えば乳、皮革、肥料を使用している。O157はあくまでも牛フンの経路におけるリスクと考えれば良いか。
3		質問	堆肥には、馬わら、鳥わら、豚わらが使われることが多いですが、馬ふん、鳥ふん、豚ふんが食中毒につながる可能性がありますか。
4		質問	主に牛が感染源のようですが、牧場内(生産者)の衛生管理はどのようなものがありますか。例えば、牛の排泄物や残った餌(わら)などはどのように処理されていますか。
5		質問	名水と呼ばれる水を飲むが、いままでは異常ナシ。あちこちにあるけど大丈夫？
6		質問	自宅敷地内の井戸水について、飲料としては使用しないが、洗たく、手洗い、野菜類の冷却等に利用している。やめたほうが良いか不安になってしまったが大丈夫か。(数年前調べてもらった時は心配ありませんと言われたが・・・)
7	家庭の衛生管理 ・食中毒予防	質問	・家庭で牛肉料理(例えば牛丼など)をする場合、どのような注意が必要ですか。(食用のアルカリ液か何かで保存するとか、使ったまな板は熱で殺菌するとか。)・梅干し(アルカリ)と一緒に食べれば、なお安全ということはありませんか？
8		質問	自宅の調理で浅漬けする場合の注意点はありますか？
9		質問	自宅で料理を教えているが調理後の消毒はアルコールと併用して塩素系の洗剤も薄くして調理台等を拭くようにしているが、さらに良い方法等あれば教えていただきたい。(まな板も漂白・塩素系の洗剤でしている)
10		質問	手洗い等大事なことは理解しているつもりですが、人間の自己耐性を強くする方法はありますか？食事とか運動とか。
11	お店の衛生管理	質問	サラダなどの生野菜はスーパーでたくさんの種類が販売されていますが、衛生管理は問題ないのでしょうか。
12		質問	レストランで自分でハンバーグを焼いて食べる店があり、「十分に火を通して食べること」と注意している。本日の説明でこの意味するところが十分理解できたが、反面、店側がリスクのある商品を提供すること自体問題ないのか。
13		質問	飲食店での発症において原因食品不明ということが多いが、外食において注意することは何になるのでしょうか。
14	行政	質問	行政として、飲食店に対しての予防には何をしているのでしょうか。
15		質問	ジビエが最近流行しています。食肉としての管理はどのようになっているのでしょうか。

平成26年12月9日 サイエンスカフェ 質問カード内容一覧

No	分類	質問・感想	内容
16	食中毒事件	質問	数年前にヨーロッパで腸管出血性大腸菌の大規模な食中毒がありました。あれは、これまでのO157とかがと違いはあるのですか。また、日本で同じ菌による食中毒は起こっているのですか。
17		質問	O157が発症しやすい時期と温度との相関関係についてお話しください。
18	菌について	質問	豚肉もよく火を通すとよいということは聞かすが、豚肉からのO157の発症はないのか？
19		質問	菌は、衣類・家具・壁など、全部付着して生き延びるのか。
20	その他	質問	破傷風菌が馬のわらに含まれているという人がいますが、これは本当で普通のことですか？他の動物のわらに含まれることはありませんか？
21		質問	エボラって何？
22		感想	県民の日、県の依頼で料理講習と試食を担当した。300人分の試食だったが、一応、沢煮椀という豚肉の細切りと数種の野菜を煮た吸物にした。今後も火を通したメニューにしなくてはと本日のお話を伺い改めて思った。