

## 令和7年度第1回食の安全・安心基礎講座 質疑応答

### 【質問】

普段から鹿のローストを好んで食べるのだが、どのくらいの加熱時間が必要か。

### 【回答】

- ・細菌性食中毒を予防するためには、75℃1分の加熱を行ってほしい。ノロウイルス性食中毒を予防するためには、85℃90秒以上の加熱を行ってほしい。
- ・近年流行している低温調理について、安全だからといって火を止めると、中心部までの加熱が不十分となる。低温調理の方法で規定されている温度と時間を過信せず、弱い火力でも熱量を供給しておかないと、不十分な加熱となり食中毒に至ることがよくある。低温調理による事故報告が相次ぐため、食品安全委員会のホームページにて低温調理の正しいレシピ動画が解説付きで掲載されているので、インターネット環境があればぜひ確認してほしい。
- ・学校給食では、調理品は65℃以上又は10℃以下で保存するよう規定されている。

### 【質問】

自分で管理している畑をイノシシが荒らすことがよくあるのだが、イノシシの通り道にダニ等は落ちているのか。

### 【回答】

イノシシの表皮等に寄生していることが多いので、通り道等には落ちていることがあり、そこを通過した人の足に付くこともある。

### 【質問】

日常的に農作業をしているが、自分はダニを見たことが無く、おそらく噛まれたこともないと思うが、どのような見た目なのか。

### 【回答】

- ・吸血前は2～3mm程度の大きさだが、吸血後にはぶどうの粒大になる。散歩中の犬の耳等、皮膚の薄くて柔らかい部分に寄生していることもある。
- ・今までにダニに噛まれたことが無いとのお話だったが、噛まれて病院を受診する際には、医師に対して日常的に農作業をしていることを必ず申告してほしい。

以上