平成 29 年度第１回かながわ食の安全・安心キャラバン　質疑応答結果

質問

講義資料で自然毒として白いんげん豆とあったが、具体にどういったことか。

回答

過去に、メディアで生に近い状態の白いんげん豆の摂取によるダイエット法の特集があり、番組で紹介された調理法で白いんげん豆を摂取した方が消化器症状を呈するという食中毒事件が発生しました。原因は、白いんげん豆に含まれるレクチンというタンパク質で、これは加熱調理により変性します。通常、白いんげん豆は煮物等、加熱調理をして食べるが、この時は加熱不十分な状態の白いんげん豆を摂取してしまったため起きた事例です。

質問

日光消毒は効果があるか。

回答

日光による消毒効果は期待できると思いますが、日光が当たらない部分では効果がありません。また、屋外では土ぼこりによって、かえって汚染することがありますのでご注意ください。

質問

手洗いの際に、良く泡立てると汚れを落とすのに効果があると効いたことがあるが、それよりもこすり洗いをするほうが、汚れは落ちるのか。

回答

泡立てをして、泡で汚れを浮き出させることは大事だが、しっかりとこすり洗いをして落とすことが重要です。正しい手洗いの方法を意識して洗ってください。

以上