

令和7年度かながわ食の安全・安心キャラバン i n 小田原 意見交換

【参加者の発表】

- ・手洗いの大切さがとてもよく分かった。
- ・菌の中で生活しているということがよく分かった。汚い部分を触っていないなら菌はいないと思っていたが、常在菌がいるということに驚いた。
- ・ノロウイルスを身近に感じたことがなかったが、嘔吐した場合飛散が3 m程度に及ぶこと、処理の仕方がアルコールではなく特殊な方法が必要と知り、日頃から注意したいと思った。
- ・手洗いによって食中毒のリスクを大きく減らせることが分かった。
- ・自身が食中毒になったことはないが、食中毒はどこにでもあるもので、自身の体調不良時等にはなってしまう可能性があると思ったので、気を付けたいと思う。

【その他、ワークシートに記載のあったもの（抜粋）】

- ・調理実習を行うことが多く、手洗いや調理器具の衛生管理、食材の調理の方法など気を配ることが多数あることに気づいた。
- ・手洗いと汚れの落とし方に注意し、タオルの他にペーパーを利用することも考える。手荒れにも注意したい。
- ・手洗いでリスクを減らせることを実習で実感した。
- ・食器類の洗浄に気を付ける。
- ・ノロウイルスの吐物の飛び散る範囲に大変驚き、部屋中の消毒が必要であると分かった。
- ・アニサキスについて詳細な情報が欲しいと思った。
- ・調理時はマメに器具と手を洗いたいと思った。

以上