

令和5年度かながわ食の安全・安心キャラバン 意見交換

【参加者の発表】

- ・ 手を洗って清潔にすることが健康に繋がるということが印象に残りました。
- ・ 家庭菜園や有機栽培で「消毒剤を使っていないから安心して」と言われて野菜等をいただくことがあります、その有機野菜でも微生物や寄生虫などで食中毒が起きる可能性があることも分かったのですごく勉強になりました。
- ・ 家庭の中で自然毒による死亡例があると聞いて、注意していきたい。有機栽培についてのお話で今までの認識が変わりました。
- ・ アンケートで現在の流通食品について安全だと思うかとあるが、私は国や県にすごく頼っている。安全性については法律で規制されていると思うので、国や県がしっかりとやっていただければ、後は自分では冷蔵庫の中身を注意していこうと思います。
- ・ 今までずっと手を洗ってお味噌汁作っていたので、今日の手洗い体験で勉強させていただきました。食中毒に注意するために、もう一つ丁寧に日常生活で食品管理や清掃等をしようと思いました。
- ・ 食中毒の種類の中で、感染症の細菌とウイルスも含まれることを初めて知りました。また、手洗いが一番重要だということで、実際にやってみただけでもなかなか汚れが落ちないというのを経験し、勉強になりました。
- ・ 加熱しても死なない芽胞菌というものの存在を知りました。
- ・ 香辛料は菌だらけであるという話がショッキングでした。
- ・ お弁当の温かいものの飾りにレタス等を使っていたが、これからは注意したい。
- ・ ノロウイルスについて、嘔吐したものが前後3m以上に飛ぶことに驚きました。孫のノロウイルスの処理を手袋、マスク、エプロンをしたにもかかわらず自分もかかったため、ウイルスの強さを感じました。
- ・ 食中毒は季節に関係なく、いつでもあることを勉強させていただきました。
- ・ 家庭で畑を借りてじゃがいもを作っているが、小学校等でじゃがいもの食中毒が結構起きていることが意外だなと思いました。

【その他、ワークシートに記載のあったもの】

(1) 講義を聞いて分かったこと、新たに気づいたこと

- ・ 普段、何気なく調理していたが、これからはいろいろな面で気を付けていきたいと感じました。知っているようで、まだまだ知らないことが多いと感じました。
- ・ 知らない毒を持った自然の植物が多くあるのだと思いました。
- ・ 充分温度が下がってから、冷蔵庫に入れてよい。
- ・ まな板の熱湯消毒。

- ・ 菌も熱により全部が死なず、加熱しても中毒を起こすことがある。
- ・ ノロウイルスにはアルコールが効かないこと。
- ・ 普段食中毒について考えていなかったが、今後配慮していきたいと思う。
- ・ 食材が多いものが腐りやすい。
- ・ 冷蔵庫やレンジの取手に菌が多い。
- ・ 冷蔵庫、レンジの取手部分のふき取り。
- ・ これから生活していく中で、いかに手洗いが大切だということが分かった。
- ・ 普段の手洗いが全然ダメだったことに気付いた。
- ・ 手洗い、よく流すことが大事。アルコール消毒を過信していた。
- ・ 食中毒に関しても、昔からのやり方で過信しすぎていた。

(2) 今後、食中毒予防のために、どのような生活をしますか

- ・ 今日の講義を参考に、よりよい毎日にしたいと思います。
- ・ 夕飯の残りは冷蔵庫に入れる。
- ・ 料理したものを充分冷ましたら、必ず冷蔵庫に入れる。
- ・ 調理した物を常温で置いたりしていたので、温度管理、保冷庫等に入れたり、作ったものは早く食べるようにする。
- ・ 食事の出しっぱなしをやめる。
- ・ 温度管理に気を付ける。
- ・ 菌を増やさないことを意識。
- ・ よく洗う。早く食べる。
- ・ 基本の手洗いを正しい方法で行う。
- ・ 丁寧に手洗いすること。
- ・ 手洗い、うがい、加熱、消毒、健康管理、自身の出来ることは行いたいと思います。
- ・ 十分な手洗いをするように心掛ける。
- ・ 健康管理に注意して手洗い、うがい等、丁寧にしていきたいです。
- ・ 手洗いやうがい、食品の扱いに十分気を付けるようにしたい。
- ・ お弁当等、熱い料理の付け合わせに大葉等(生野菜)で飾り付けしない。
- ・ お弁当の中身を考える。
- ・ 外食をするなら信頼できるお店に行きたい。

以上