

## 平成29年度第1回かながわ食の安全・安心キャラバン意見交換の主な内容

講義・手洗い実習後、講義で学んだことや食中毒予防に関する以下の問について、参加の方々から意見等をいただきました。その概要は以下のとおりです。

### 問1 講義を聞いてよかったです、わるかったですこと

- ・レタス、大葉など、彩りを考えてつけていたけれど、やめた方がいい。
- ・食中毒が1年中起こるとは思わなかった。
- ・生野菜は食べる時にしっかりと洗わないといけない。
- ・普段手洗いは洗っていても雑に洗っていた。
- ・嘔吐物の飛散範囲が分かってよかったです。
- ・手洗いのポイント、ブラックライトの体験ができるよかったです。
- ・保冷バッグの使い方。
- ・お弁当。生ものと加熱したものを一緒にしない。
- ・食中毒データ等。
- ・手洗いは汚れを洗い流すのではなく、こすり流すということが分かった。
- ・日常生活で何気なくしていた動作が食の安全・安心を損ねている事が実感できた。手洗いの大切さ。食中毒に関して。
- ・食の安全、認識不足により事故が起こる。
- ・嘔吐物の処理方法。
- ・どの様な食品にも菌などがついていて、食べる時にはそれを増殖させない、死滅させることが大切なことを知りました。正しい扱いをすれば食中毒は防げること、日常生活に正しい扱いを取り入れることが大切なことを学びました。
- ・アニサキスについて。
- ・真鶴でよく食卓にのる食材（サバ、アジ、イワシなど）は食中毒になりやすい。

### 問2 講義を聞いても解決できなかったこと

- ・ノロウイルスになったら。
- ・菌の種類が覚えられなかった。
- ・鮮魚のお刺身の処理。
- ・刺身にする際、衛生のために冷凍にすると味がおちてしまうこと。

### 問3 今後、食中毒予防のために、どのような生活をしますか

- ・手をよく洗う。
- ・残り物は常に冷蔵庫に入れること。
- ・まな板等、熱湯消毒するよう心がける。
- ・調理器具（まな板、布巾）、スポンジの消毒（ハイターや熱湯）をこまめにする。

- ・調理したものを早めに食べる。
- ・保冷バッグは内側も外側も銀色のものを使う。
- ・手洗いはもちろん、まな板や包丁などの洗浄消毒も念入りに。
- ・自分の中では意識は強く持ち高齢のため、生ものや露天販売のものは口にしませんが、益々気をつけていかねばと思います。
- ・よく手洗い。清潔な食材、清潔な身なり、清潔な手を心がける。
- ・新鮮な食材を使いきれるような献立を工夫して真鶴の魚、野菜を地産地消していきたいと思う。
- ・手洗いを工夫すること。
- ・生魚等の寄生虫には気をつけ料理する。
- ・むやみやたらに、分からない山菜等は食べない。
- ・台所の見直しをする（まな板、布巾等）。
- ・まず手洗い。新鮮な食材を使い、冷まして冷蔵庫に入れる。
- ・食料品は買ったらできるだけ早く冷蔵庫にしまう。
- ・作った翌日のカレーは美味しいと思っていたが、出来るだけ食べきる量を作るようになしたい。
- ・食品の保存に気をつけたい。
- ・生野菜の管理方法。
- ・忙しいと、分かっていても簡単に済ませていた調理器具等、衛生管理に気を付けて家族全員で食中毒予防に注意していきたい。
- ・調理の仕方など、もっと注意をしたい。

以上