

## 平成 30 年度第 2 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、参加者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こと、わかったこと

- ・ただふきんやまな板を洗浄しても、菌は死なないということに驚きました。
- ・食中毒の話は、参考になりました、ありがとうございます。
- ・講義のグラフが手元の資料にないため、分かりにくかった。
- ・カレー、シチューなどは次の日の方が美味しいと思って多めに作っていましたが、気をつけようと思いました。
- ・食品を作り置きする際は冷蔵庫に入れることにします。
- ・何日も食べる量を作るため、保存方法について苦慮しています。
- ・話が良く分かった。
- ・食品の保管方法が良く分かった。
- ・思っていたより菌が早く増えることに驚きました。
- ・毎日の食事を作っていて参考になることばかりで、とても良かったです。
- ・家庭での食中毒はなかったと思いますが、改めて食品の扱いに気を配りたいと感じました。
- ・冷蔵庫を過信し過ぎであった事が分かりました。
- ・ノロウイルスの嘔吐物の飛散距離には、だいぶ驚きました。幸運なことに、ノロウイルスに家族とかもかかったことがないですが、万一の時は、知識を活かして早く対処したいと思いました。手洗いの実習が良かったです。

### 問 2 講義を聞いても解決できなかったこと

- ・食事をする前に、石けんで自分はしっかり洗っているつもりですが、講義の内容等では、洗い方が不十分ではと感じました。
- ・講義で聞いた事を全部守るのは無理なので少しずつ。食事は息子の嫁が用意するので、言いにくいです。
- ・自分なりに努力して気をつけていた食事ですが、さらに注意していかなければと思いました。
- ・食事にかかる時間が多く、残す事が多い。ちなみに胃がなく、分食する機会が多い。一回にたくさん食べられないのです。
- ・アニサキスとかの寄生虫はどのようにすれば良いのか。
- ・汚染化学物質や食品添加物、残留農薬などの体に良くない物の排出方法を知りたいと思います。現在、かまぼこやハムとか使用の時は、熱湯で洗いながすようにはしているのですが。もう少し詳しくしりたいと思います。

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

- ・丁寧な手洗いと調理器具の殺菌を心がけたい。
- ・料理を冷まして、すぐ冷蔵庫にしまう。
- ・食品の表示（保存方法）に注意したい。
- ・手洗いは、本当に大切だと改めて思いました。
- ・生でなるべくたべないようにする。
- ・まな板、ふきん、スポンジの衛生管理に気をつけます。
- ・十分な手洗いを実施していきたいと考えております。
- ・ある程度清潔にする。神経質になることはない様に思う。
- ・自分で出来ることから始めてみます。
- ・今までの考え方も含め、さらに注意していきたいと思いましたが、ありがとうございました。
- ・手洗いを十分に行うことにします。
- ・現在の所、食中毒を起こした事はありませんが、極力食品、食材を早めに使い、食してしまうようにしたい。
- ・まずは手洗いをしっかりします。
- ・冬でも過信しないで、室温に放置しないで、人肌になったら冷蔵庫に入れる。
- ・日なたでの時間を少なくする。
- ・手の洗い方の弱点が分かったので、気をつけて洗いたいと思います。

以上