

令和6年度かながわ食の安全・安心キャラバン in 中井町 意見交換

【参加者の発表】

- ・ 長年、食品の衛生の仕事に携わってきたが、今日の講義を聞いてまた新たな発見があった。
- ・ 100%安全な食品はないということを知って、改めて今後どのような生活をしていくか考えるきっかけとなった。

【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

- ・ 泥には芽胞菌が含まれているため、根菜類には注意が必要だと学んだ。
- ・ 冷めにくさ、具材の多さ等で細菌数が増えやすくなるため、混ぜご飯やカレーは食中毒のリスクが高くなる。
- ・ ノロウイルスの嘔吐物の飛散が広く、驚いた。
- ・ 改めて、食品や料理の保管・保存に注意が必要だと思った。
- ・ 自分ではしっかり手を洗ったつもりだったが、汚れが落ちていない所が多かった。
- ・ 手洗いについて、今までいかに雑に手洗いをしてきたか体験してわかった。
- ・ 手洗いの難しさを知った。
- ・ 消費者の目線に立った講義内容で大変参考になった。
- ・ 根菜類は皮をむいても雑菌を多いことを知った。
- ・ 食中毒とウイルス性の病気との違いやそれらは過程で気を付ければ防げることを知った。
- ・ 正しい手洗いの方法等新たに気づいたことがあって良かった。
- ・ 知識として持っていた「食品を冷やすこと」「手を洗うこと」の重要性が目に見えるように理解できた。
- ・ 日向と日陰に食品をそれぞれ置いた場合に、10℃以上に達するまでにどのくらいの時間を要するのか、手洗いの方法によって清潔さが異なってくるのかグラフや例で明示していただいたのでよく理解できた。
- ・ 仕事上、食中毒を学ぶ機会が多く、食中毒統計から判断することが多かったが、講義の中でこの数値は検査精度の上昇や世論の心情に左右されることと知った。又、香辛料は食中毒予防にほとんど効果がないことを知り驚いた。

(2) 講義を聞いても解決できなかったこと

- ・ 夏場に食品を早く冷やすコツ
- ・ 実際に食べてみて、味やにおいに関係がなければ食中毒のリスクは低いのか。
- ・ 使い捨ての手袋はしたほうがいいのか。
- ・ アルコールの使い方
- ・ 消毒のしすぎで手の皮膚が荒れ、絆創膏が必須になり菌の温床になっていることが分かっているけど、食品に触れるときは手袋をするしかない。
- ・ 生ものを調理した時のまな板や流しの中の洗い方
- ・ 家庭菜園をしているので、収穫できた物を他の人にあげる際の対策
- ・ 色々な菌のことは知識が乏しいのでわかりにくかった。
- ・ アスパラ、ブロッコリーなどの洗いづらい野菜の洗い方
- ・ 生野菜を弁当に入れるのは良くないとのことだったが、冷蔵保存でもいけないのか。

(3) 今後、食中毒予防のために、どのような生活をしますか

- ・ 人肌まで温度が下がったらすぐに冷蔵・冷凍する。
- ・ 買い物では生ものは最後に購入する。
- ・ 手洗いを意識していこうと思う。
- ・ 手を触った所を意識して最初と最後に拭く。
- ・ 調理器具等の衛生管理を心がける。
- ・ お弁当を作るので、冷ましてから入れる。
- ・ 今までやっていたことで良いことは続けようと思う。
- ・ 生肉、生魚は使い捨て手袋をしてアルコールを吹いてから触る。
- ・ 盛り付けは熱湯をかけた箸やトングを使う。
- ・ 多く作らず、残ったら処分する。
- ・ やむをえず保存するときはジップロックに日付と中身を記載する。
- ・ 調味料は開封の日付を書く。
- ・ 食材の取扱いについて気を付けたい。
- ・ 100%安全な食品はない。
- ・ 1、2日くらいで食べ終わる量を作っていく。
- ・ 生野菜は良く洗う。
- ・ お弁当にレタス、キャベツの上から揚げをのせないようにする。
- ・ チャーハンや味付けご飯なども食中毒になりやすいので気を付ける。
- ・ 今までより気を付けて、清潔に気を付けて生活していこう。

- ・ 日常の買い物、保管、調理までポイントを押さえて衛生的な食品の取扱いができるようにしたい。
- ・ 手洗い、調理器具の洗浄など注意していきたい。
- ・ 食品はよく洗い、調理したものはなるべく残さない。
- ・ 調理済み食品は冷めて人肌になったら冷蔵庫に入れる。
- ・ 残り物を考えて作るようにしたい。
- ・ 食材は新鮮なものを使用して、まな板や包丁はこまめに手入れする。
- ・ よく手洗いをして食事の支度にとりかかるように心がけて生活したいと思う。
- ・ お弁当にカレーや五目ご飯は入れるのを避ける。

以上