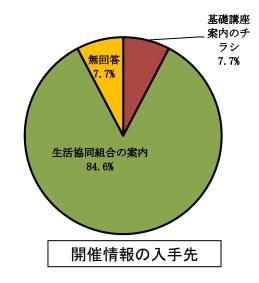
## 令和4年度第5回かながわ食の安全・安心基礎講座 アンケート集計結果

参加者数	14 人
アンケート回答数	13 人(回答率 92.8%)

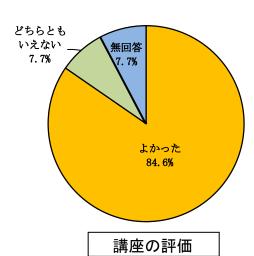
## 問1 本日の講座を、何でお知りになりましたか。

1	ホームページ	0人
2	基礎講座案内のチラシ	1人
3	生活協同組合の案内	11人
4	神奈川県のツイッター	0人
5	その他	0人
6	無回答	1人



問2 本日の講座はいかがでしたか。

1	よかった	11人
2	どちらともいえない	1人
3	よくなかった	0人
4	無回答	1人



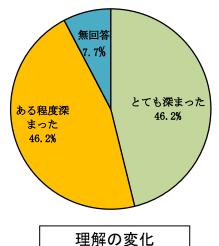
[講座について、良かったもの、悪かったもの、 具体的なご意見、ご感想などご記入ください。]

- ・具体例がいろいろとわかり、勉強になった。
- ・情報内容としてはすでに実践している事が多かったので、新しいことを学ぶというよりは復習するのに有効だった。
- ・嘔吐物の飛散範囲が思っている以上に広くて驚いた。
- ・調理したものについて、今までどの位まで冷ませばよいか分らなかったが、 人肌まで冷ましてから冷蔵庫に入れれば、庫内が10℃以上にはならないこと を教わったので、やってみたい。

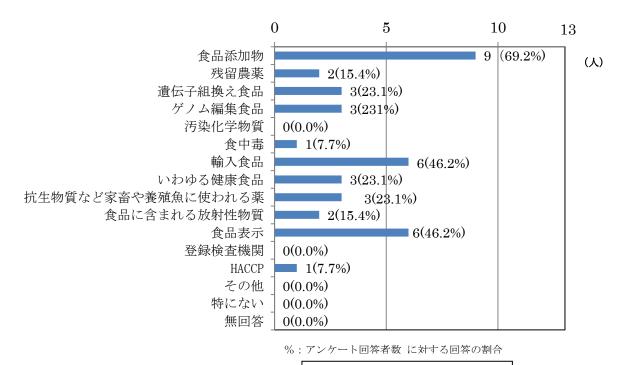
- ・手洗い実習がとても良かった。普段職場で手洗いは完璧にしていると思っていたが、今回の手洗いで衝撃を受けた。この先も気を付けていきたい。
- ・とても興味深い内容だった。実習はとくに良い経験となった。
- 手洗いだけでなく、野菜に残る芽胞菌の話など普段考えつかないことも学び、 勉強になった。
- ・普段からとても手洗いは気をつけている。石鹸で擦る時間より、洗い流す時間の方が大事だと再認識した。
- ・実験結果が多く、とても分かりやすい内容だった。普段、肉や魚を扱う時は 気をつけていたが、野菜に触れた時も気をつけようと思った。
- ・食中毒は夏場だけでなく一年中発生しやすいものだということ、野菜には菌が多く存在していることにびっくりした。手洗い方法も教えて頂き良かった。
- ・自分の中で理解はしていたが、改めて講義を聞いて、反省すべき所や改善する事が見つかり良かった。手洗い実習はとても良かった。
- ・食中毒の種類や自然だから安全という事はないことがわかってよかった。
- ・手洗いの実習で普段の手洗いが、いかに出来ていないかが実感できた。

問3 本日の講座を受講前と比べると、食中毒についての理解は深まりましたか。

1	とても深まった	6人
2	ある程度深まった	6人
3	あまり変わらなかった	0人
4	わからない	0人
5	無回答	1人



問4 食の安全・安心に関することがらについて関心があるものは何ですか。 次の中からあてはまるものを3つ選んで下さい。(n=13)

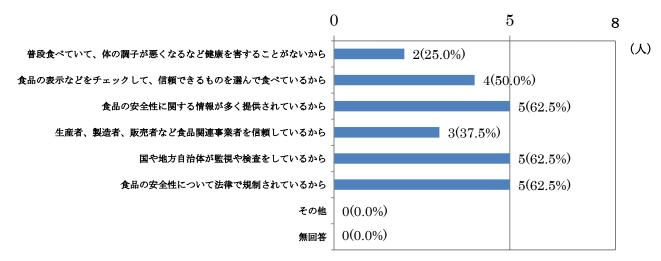


関心があるテーマ

問5 現在、流通している食品は安全だと思いますか。

			安全だと思わない7.7%
1	安全だと思う	0人	337.3.3.3.3
2	どちらかといえば安全だと思う	8人	どちらかといえ ば安全だと思わ
3	どちらともいえない	3人	ない 7.7%
4	どちらかといえば安全だと思わない	1人	
5	安全だと思わない	1人	どちらとも
6	わからない	0人	いえない 23.1% どちらかとい えば安全だと
			思う 61.5%
			01.5%
			流通している食品は安全か

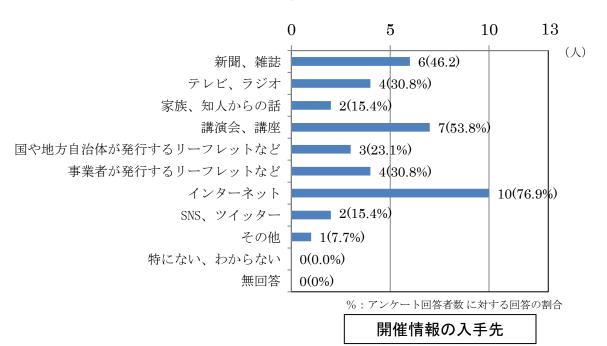
問6 問5で「1、2 (安全だと思う)」とお答えの方にお尋ねにします。安全だと思う理由は何ですか。次の中からあてはまるものを3つ選んでください。 (n=8)



%:アンケート回答者数に対する回答の割合

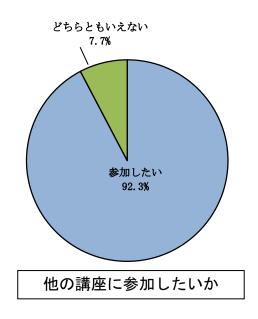
安全だと思う理由

問7 食の安全・安心に関する情報を得やすい手段は何ですか。次の中からあてはまるものを3つ選んでください。(n=13)



## 問8 このような講座にまた参加してみたいですか。

参加したい
参加したくない
がちらともいえない
12人
0人



## 問9 年代を教えてください。(任意)

10歳以下 0人 10代 0人 20代 0人 30代 1人 40代 7人 50代 4人 60代 1人 70代 0人 0人 80代

