

「家庭でできる！食品衛生のコツとノロウイルス対策」を開催しました。

日時

平成 25 年 12 月 13 日(金曜日) 午前 10 時～正午

平成 25 年 12 月 20 日(金曜日) 午前 10 時～正午

場所

鎌倉市福祉センター調理実習室

内容

普段の食事や、それを取り巻く生活を、より衛生的に健康的にできる力を身に着ける講義と実習を、2日間に渡って行いました。

【当日の様子①】



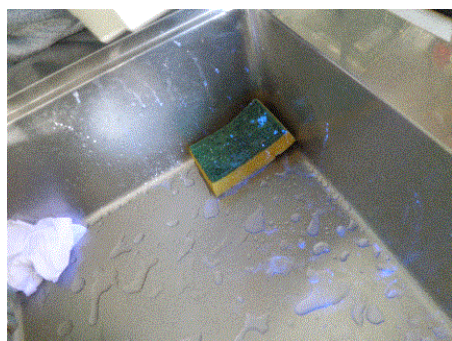
食品衛生やノロウイルスについてのお話を聞きます



普段どおりに手を洗います



汚れの残りを確認…



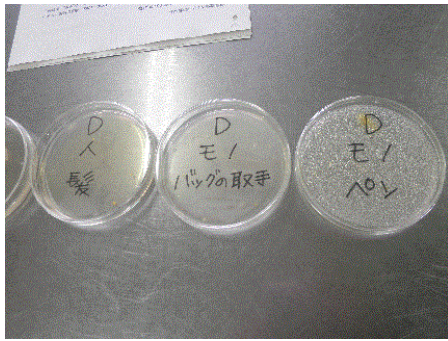
汚れはシンクやスポンジにも残っていました
(蛍光部分が汚れているところ)



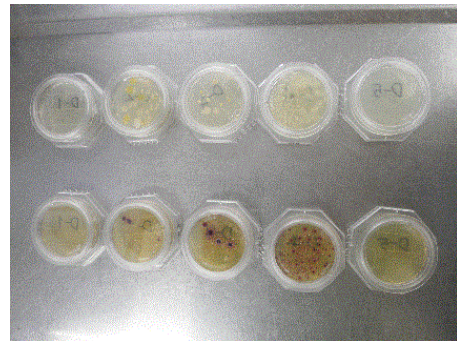
お肉を使って中心温度の測定をします
(右写真:左から加熱3分、5分、10分後の様子)



【当日の様子②】



身の回りに一般生菌と黄色ブドウ球菌が
どのくらいいるのかを見ました



お肉を扱った後のまな板には
一般生菌や大腸菌群がいました
汚れを落とした後に熱湯をかけることで
菌は死滅することがわかりました

【参加者からの声】

- ・細菌の実験、ノロウイルスの事など大変勉強になりました。
- ・食中毒についてあらためて気をつけようと思いました。
- ・実験など日常ではできない事が出来たので楽しかったし、目で見られてびっくりしました。
- ・よく耳にするノロウイルスのことを深く知れたので良かったです。予防から対策まで学べたことは大変役に立ちました。
- ・ノロウイルスは今までの菌と違い、アルコールでも死なないとのこと。恐怖です。身の回りの何気ないものへの関心度が高まり、再度帰宅して家中を見まわしました。
- ・正しい知識をわかりやすく知ることができ、とても勉強になりました。実践していきたいと思います。



ご参加いただき、ありがとうございました。

お問い合わせ

所属課室: 健康福祉部市民健康課

鎌倉市御成町 18-10 本庁舎 1 階

電話番号: 0467-61-3943

内線: 2333

ファクス番号: 0467-23-7505(代表)

メール: shokuiku@city.kamakura.kanagawa.jp