『食の安全体験教室』のご案内

～実験や実習を通して、食の安全について考えてみませんか？～

埼玉県では、若い世代の方に食の安全について関心を持っていただくため、県内の高校生や大学生等を対象にした**『食の安全体験教室』**を開催しています。

テーマは、「正しい手洗いを学ぼう」、「食中毒菌による二次汚染とは」、「食器や調理器具をきちんと洗えていますか？」、「お肉を安全に食べるために」等です。

内容は、各校のご希望にあわせて対応いたします。

体験を交えながら、実践的に学ぶことのできる内容となっております。

ぜひご活用ください。

時　間：１回４５～９０分程度（授業時間に合わせて調整可）

人　数：１クラス４０人程度まで

※内容によっては複数クラス合同といった方法も可能

会　場：教室や多目的教室、家庭科室、調理室等

テーマ：食品の衛生管理を中心にその他相談に応じて対応します。

※教材は、原則として当課から持参します。

（学校側の費用負担はありません）

★ お申込みは、別紙の申込用紙を下記担当あてメールで送付してください。（可能な限り１か月以上前までにご連絡ください）

※申込多数の場合はご希望に沿えないことがあります。あらかじめご了承ください。

「食の安全体験教室」についてのご質問、ご相談はこちらまで

埼玉県　保健医療部　食品安全課（総務・安全推進担当）

〒330-9301　さいたま市浦和区高砂 3-15-1

TEL：048-830-3422

E-mail：a3420-02@pref.saitama.lg.jp

講座テーマ（例）

①正しい手洗いを学ぼう（手洗い実習）

　蛍光ローションとブラックライトを使った手洗い実習を行います。いつもの手洗いがきちんとできているか、洗い残しが多いところはどこかを視覚的に学習することができる講座です。

②食中毒菌による二次汚染とは（二次汚染防止実習）

　生肉などについている食中毒菌が、調理器具や他の食材をどのように汚染するか、蛍光ローションとブラックライトを使ってシミュレーションします。

　手や調理器具が二次汚染の原因となっていることを視覚的に確認し、防止するためにはどうしたらよいか考えながら実習を行います。

③食器や調理器具をきちんと洗えていますか？（ＡＴＰふき取り検査）

　衛生管理で使用するＡＴＰふき取り検査の試薬や器械を使って、調理器具や食器がどのくらい汚染されているか、また洗浄によってどのくらい菌量が変化するかをチェックします。

　調理器具だけでなく、手指や扉、蛇口など人の手の触れる場所を検査して比較することで、日々の清掃の重要性や適切な手洗いのタイミングについて学ぶことができます。

④お肉を安全に食べるために（食肉の中心温度測定）

　見た目ではよく加熱されているように見えても中までしっかり火が通っているとは限りません。この実習では実際にハンバーグなどを加熱調理して、中心温度を確認します。

　中心部までよく加熱し、美味しく安全に食べるためのポイントを学ぶことができる講座です。

⑤嘔吐物の適切な処理実習

※その他ご希望がございましたら、一度ご相談ください。