

食の安全体験教室を 活用してみませんか？



実験や実習を通して、食の安全について学ぼう！

費用は

無料

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とした『食の安全体験教室』を開催しています。

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ので、ぜひご活用ください。

*所要時間：45～90分程度（調整可能）

*人数：1回当たり、20～40人程度

*会場：貴校の教室、家庭科室、調理室等

*テーマ：裏面をご覧ください



（テーマ例）手洗い実習

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。
申込多数の場合は、ご希望に添えないこともございます。
あらかじめご了承ください。

お申込み
お問合せ

メールアドレス

a3420-02@pref.saitama.lg.jp

TEL

048-830-3422（平日：9：00～16：00）

● 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実習です。



● 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することができる実習です。



● 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れているか、また洗浄によってどのくらい汚れが落ちるか、変化を確認します。

調理器具の他にも、扉や蛇口など人の手が多く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。



● 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を加熱調理して、中心温度を確認します。

効果的な加熱方法を考えることにより、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内容です。



● 嘔吐物の適切な処理実習

ノロウイルスに感染した人の嘔吐物には多量のウイルスが含まれています。食中毒を防ぐためには、正しく処理を行い、調理者が感染しないようにすることが大切です。

この実習では、疑似嘔吐物を用いて、適切な処理の方法を学びます。



複数のテーマを組み合わせることも可能です。
ご希望の内容がございましたら、一度ご相談ください。



コバトン & さいたまっち