

食品の安全・安心ミニシンポジウム(こわい腸管出血性大腸菌)の評価

(1) 説明内容について

・理解できた

	記述内容
岐阜	分かり易い事例でした。
岐阜	わかり易い説明だった。
岐阜	詳しくて、ていねいな説明でした。
岐阜	生肉のリスクの高さが認識できた。 予防についても、再度確認することができた。
岐阜	処理過程の説明もあり、理解しやすかった。
岐阜	分かりやすい説明で、よかったです。
岐阜	丁寧で、わかりやすい内容でした。
岐阜	説明の中に、実際にあったことや、身近なことを、お話を下さって、わかりやすかった。
岐阜	かなり掘り下げた内容で、理解できた。
岐阜	岐阜市保健所の衛生講話を毎年うけている。
岐阜	確認にもなったので、よかったです。
飛騨	具体的な説明で、わかりやすかった。 クイズなどもあり、飽きずに聞けた。
飛騨	わかり易い説明だった。
飛騨	スライドとレジメの併用でよくわかった。 わかりやすい説明。
飛騨	とてもわかりやすかった。EHECについて、よくわかった。
飛騨	わかりやすかった。
飛騨	菌の特徴、増え方、予防対策が理解できた。

・だいたい理解できた

	記述内容
岐阜	理解しやすい説明でした。
岐阜	実生活のイメージがついた。
岐阜	食中毒に対する原因と発生経路について、腐敗性だけではないことを、充分認識し、注意すること。
岐阜	特に、前半の説明が、わかりやすくて良かった。
岐阜	すごく分かりやすかったです。 ありがとうございました。
岐阜	後半の、食中毒クイズから、面白かったし、理解しやすかった。
岐阜	食中毒を予防するために、家庭でできる事を、知る事ができた。
岐阜	説明がわかりやすかったです。 ふだんの食生活において注意すべき点も、資料にまとめられており、良かったと思いました。
岐阜	わかりやすかった。 今まで知識として得てきた内容が多かった。
岐阜	資料が見やすい。
岐阜	説明がていねいで解りやすい。
飛騨	手元資料を見ながら分かり易い説明だった
飛騨	日頃から、食品衛生に関しては、勉強しておりますが、EHECには特に感心が有りました。
飛騨	スライド等で、見やすかった。

(2) 意見交換・質疑応答について

・満足

	記述内容
飛騨	特に不明な点もなく、理解できたと思う。

・だいたい満足

	記述内容
岐阜	意見、質疑がなかった。
岐阜	特に、聞きたいことはありませんでしたが、わからないことは、いつも地元の保健所さんに、教えていただいたり、アドバイスしていただいています。

・無回答

	記述内容
岐阜	意見や質問がなくて、残念でした。

(3)ミニシンポジウム全体として

・満足

	記述内容
岐阜	食中毒に関して、特に生食だったが、全体として、食中毒菌に対する知識を再確認できる良いものだったと思う。
岐阜	わかりやすかった。
岐阜	理解しやすい内容だった。
岐阜	食の安全と認識ができました。
飛騨	わかりやすく、理解できてよかった。
飛騨	大変わかりやすく、理解できた。
飛騨	テーマ内容が具体的であった。内容がタイムリーだった。
飛騨	EHECについては、良くわかった。 他の食中毒の原因菌についても、知りたくなった。
飛騨	大変勉強になりました。

・だいたい満足

	記述内容
岐阜	食中毒の三原則「つけない」「増やさない」「殺菌する」を良く認識しておくこと。
岐阜	食中毒の発生しやすい時期ということで、危険性などを再認識する為のいいシンポジウムだったと思う。
岐阜	新しい知識も得られた為。
岐阜	わかりやすかった。
飛騨	もう少し時間が欲しかったのでは。

・やや不満

	記述内容
岐阜	参考にならなかった。生肉は使用しないから。
飛騨	1部と2部、講義の連携がもう少しほしかった。やや、合致しない面が有ったように思える。

・不満

	記述内容
飛騨	時間配分を考えてほしい。

・無回答

	記述内容
飛騨	時間が少なかつたため、あわただしい説明と感じた。「食中毒予防するために」

食品に対する不安

・減った

	記述内容
飛騨	説明がわかりやすかった。

・やや減った

	記述内容
岐阜	理解も深まった。予防ができそう。
岐阜	知りたいポイントについて、いくつか分かったため。
岐阜	行政の指導不足
岐阜	食肉に関する食中毒の感染経路をより詳しく知ることができたから。
岐阜	予防のポイントがわかりやすい。
岐阜	正しい知識を持つこと、持たせることが重要であり、そうすることで、防ぐことができると理解した為。
岐阜	気をつけていれば、大丈夫だと、あらためて思いました。
岐阜	子供を扱う側として、又、家庭での食事を作る側で、参考になった。
岐阜	保育園で、給食調理をしているが、不安は減りません。 いつも、緊張してやっている。
岐阜	食品の扱いや、予防法について、図式説明もあり、今後、夏に向う安全対策に努めていきたい。
飛騨	現在の食生活、形態では、提供されている食べ物全てを、衛生管理の状況など知ることは難しい。提供される以上、食べてしまう恐れがあることが、不安として残る。
飛騨	肉の生食、とり箸の注意を徹底したい。

・やや増えた

	記述内容
岐阜	こんな所にも菌がある事が怖い。
飛騨	店の食肉の提供方法を再考しなければならないと思った。
飛騨	目に見えない菌などは、衛生上、気をつけていても、どこで何が原因かわからない要因でおきる可能性があるので、不安というものは、ついて回ると思う。
飛騨	生食の牛肉に対して・・・

・増えた

	記述内容
岐阜	さらに徹底した衛生管理が必要だと感じた。
岐阜	生肉や他の食品についても、常にリスクを考え提供していかなくてはいけないと思った。
岐阜	今まで、あまり関心がなかったので・・・
岐阜	生肉の危険性

・どちらともいえない

	記述内容
岐阜	予防の必要性の再確認が出来た。
岐阜	知識的にはよく勉強できたが、実際に取り組んで行くには、迅速に行動につなげなくてはならない。
岐阜	今後も気をつけていきたいと。 食中毒の怖さを再認識できた。
岐阜	家庭での食中毒には、自分が気を付けていかないといけないと思いました。
飛騨	2つの説明で、理解が深められ良かった。 (知らなかった情報が得られた。)
飛騨	リスクがわかった分、不安もあった。

今後のテーマについて

	記述内容
岐阜	大量調理
岐阜	今回のシンポジウムに参加させてもらったことは、農産物の生産された物に対する、販売対策・販売知識について、いざとなった時の対応の為の参考に？
岐阜	保育園にアレルギーの子供が多いため。
岐阜	小さい子供にも安心な農薬etc・・・
岐阜	保育園で給食を作っているので、アレルギーに関しての研修を受けたいと思います。
岐阜	「食品表示」をテーマにしたシンポジウムは、毎年あると良いです。
岐阜	食物アレルギーの人が増えてきたので、それについての対応や、食品(代替)についての話
飛騨	例えば、大豆アレルギーの人がいるとして、そのアレルギーが、どの豆類、又、それと同じ成分をもったものが、他にあるのか、ないのか、知りたい。
飛騨	幼児のアレルギーが大変多くなって来たので、学習したい。

食中毒に関してもっと知りたいこと。

	記述内容
岐阜	学校の文化祭などで、模擬店(食品バザー)をする場合の注意点や、事例などが聞きたかった。
岐阜	予防編 P16 原材料に、どうして豚肉はないのですか。
岐阜	37℃で増殖が活発化することは、夏場の気温の上昇時は、特に気を付けて、熱処理することを実行すること。
岐阜	今回は、腸管出血性大腸菌が中心の話であったので、ノロウィルス等の話も聞ければと思う。
岐阜	食中毒予防の三原則についてもっと知りたかった。
岐阜	海外の食中毒について知りたい。
岐阜	一般的な話として、より専門的な話が聞けるとよかった。
飛騨	菌って一体何？
飛騨	他の食中毒菌のことについても、詳しく知りたい。

その他、ご意見、ご感想

	記述内容
岐阜	良い勉強になりました。ありがとうございました。
岐阜	大変参考になりました。知らなさすぎたと思います。
岐阜	継続的にテーマごとに、行ってってください。
岐阜	食中毒の原因は、夏場でも影響が大きい中でも、大腸菌の発生については、生産物でも、下水処理場から流れた原因からも、O157、O111などが発生するのも、廃水からも、つながることにより、充分流通経路にも、注意をして行かなくてはならない。
岐阜	シンポ ありがとうございました。
岐阜	このような機会を作っていただき、ありがとうございました。とても勉強になりました。
岐阜	初めての参加でしたが、勉強になりました。
岐阜	今後も定期的に開催していただきたい。
岐阜	再確認になりました。楽しく、わかりやすく聞くことができました。 講義の内容がネットとかでみれたらいいなと思う。
岐阜	各地で行なってください。遠方からきますと、往復に時間がかかります。
飛騨	貴重なお話、ありがとうございました。
飛騨	食中毒を防ぐには、正しい人による食品の取り扱いにつきる。 また、このくらいという、甘い考えはよろしくない。 人の命をあずかっている。