

平成30年度夏休み食品衛生親子体験事業を 開催しました

長野県では、親子で食品の安全性に関する知識の普及と相互理解を深めるため、夏休み期間中に飯田保健福祉事務所と県内3か所の食肉衛生検査所において『食品衛生親子体験事業』を開催しました。

【開催場所と開催日】

開催場所	開催日	参加人数（組）
飯田保健福祉事務所 （菓子製造工場）	8月7日（火）	10名（3組）
上田食肉衛生検査所	8月3日（金）	4名（2組）
松本食肉衛生検査所	8月1日（水）	12名（6組）
長野食肉衛生検査所	8月3日（金） 8月10日（金）	13名（6組）

【この事業で行ったこと】

- ・ 食肉衛生検査所や保健所の仕事紹介
- ・ 食肉衛生検査所の精密検査体験
- ・ 安全な食肉ができるまでを知る
～食肉ができるまでのDVD鑑賞
（ブタさん、いのちをありがとう）
- ・ お肉と食中毒予防の学習
- ・ 手洗い体験と検証
- ・ 菓子製造工場の衛生管理の見学 など



【参加者からのご意見、ご感想】

- ・ 手洗チェッカーで確認すると、手のしわのあるところは、なかなか汚れが落ちないことが分かったので、もっと念入りに手洗しようと思った。
- ・ 食肉の安全性確保のために県の獣医師が働いていることを初めて知った。
- ・ 家畜の命をいただくことに感謝し、様々な検査を経て食肉が販売されることを知り、貴重な体験だった。
- ・ 手の細菌検査の結果が楽しみ。子供にもわかりやすい説明でよかった。

