

令和7年度 女性学級 学習の足跡

第	テーマ	講 師	開 催 日 時	参加者数/会員数 (出席率)																																																		
7回	食の安心・安全について	山口福祉センター防府保健部防府保健所食品衛生課 課長 柳谷 泰夫 様	令和7年11月20日(木) 10:00~11:30	18名/35名 (51.4%)																																																		
学習の様子		 <p>日頃、私たちが口にする食品について、安全で安心な食生活を続けるためには、何に気を付けていけばよいかを学習しました。講師は県山口福祉センター防府保健部防府保健所食品衛生課の柳谷泰夫さんです。</p> <p>まず、食中毒の知識と予防方法についてです。原因としては現在アニサキスが多いのですが、感染者数で多くを占めるのはノロウイルスや腸管出血性大腸菌です。前者は発症菌量が10~100個と圧倒的に少なく、嘔吐物や排泄物からの感染力も強く、飛沫自体が見えないため家族内で蔓延しやすいとのことでした。予防策として適切な手洗いや消毒が重要となります。</p> <p>令和に入り、食品表示法が施行され、包装外部にある表示欄には様々な情報が記されていることが分かるようになりました。アレルゲン8品目(表示推奨20品目)、添加物の8種の使用種別及び、14種の一括名表示、消費期限と賞味期限の明確な違いなど、多くの事が学べました。</p> <p>講座後、「生きる以上は食べ続けるので、今日の知識を今後の自分や家族の健康の糧としていきたい」など、前向きな感想が多く聞かれました。</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">満足度の状況</th> </tr> <tr> <th>満足度</th> <th>凡 例</th> <th>回答数</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>大いに満足した</td> <td>6名</td> <td>37.5%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3名</td> <td>18.8%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>満足した</td> <td>5名</td> <td>31.3%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2名</td> <td>12.4%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>どちらとも言えない</td> <td>0名</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>少し不満</td> <td>0名</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>全く不満</td> <td>0名</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>16名</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> 全体満足度 (3.5 以上) <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> 100% 凡例 </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; margin-top: 10px;"> 50%~ 40%~ 30%~ 20%~ 10%~ 0%~ </div> </div>				満足度の状況				満足度	凡 例	回答数	割合	5	大いに満足した	6名	37.5%			3名	18.8%	4	満足した	5名	31.3%			2名	12.4%	3	どちらとも言えない	0名				0名		2	少し不満	0名				0名		1	全く不満	0名				16名	100%
満足度の状況																																																						
満足度	凡 例	回答数	割合																																																			
5	大いに満足した	6名	37.5%																																																			
		3名	18.8%																																																			
4	満足した	5名	31.3%																																																			
		2名	12.4%																																																			
3	どちらとも言えない	0名																																																				
		0名																																																				
2	少し不満	0名																																																				
		0名																																																				
1	全く不満	0名																																																				
		16名	100%																																																			
		<p>参加者からの意見・感想(一部)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食の安全、また、食中毒の恐ろしさについて、今まで知らなかつたことの話を聞くことができて、良かったです。 ・ 食に対する知識・手洗いなど、食の安全とても勉強になりました。 ・ 手洗いの大切さがよく分かりました。 ・ たいへん、良かった! ・ ノロウイルスに関して、とても参考になりました。 ・ 身近な、そして一番大切なことを学びました。 ・ とても参考になりました。もっと多くの人が聞く必要があると思いました。 ・ 冬になり、暖房のきいた部屋で食品も腐りやすくなるので、気を付けたいです。消費期限、賞味期限、改めて知る事ができて、良かったです。 																																																				