

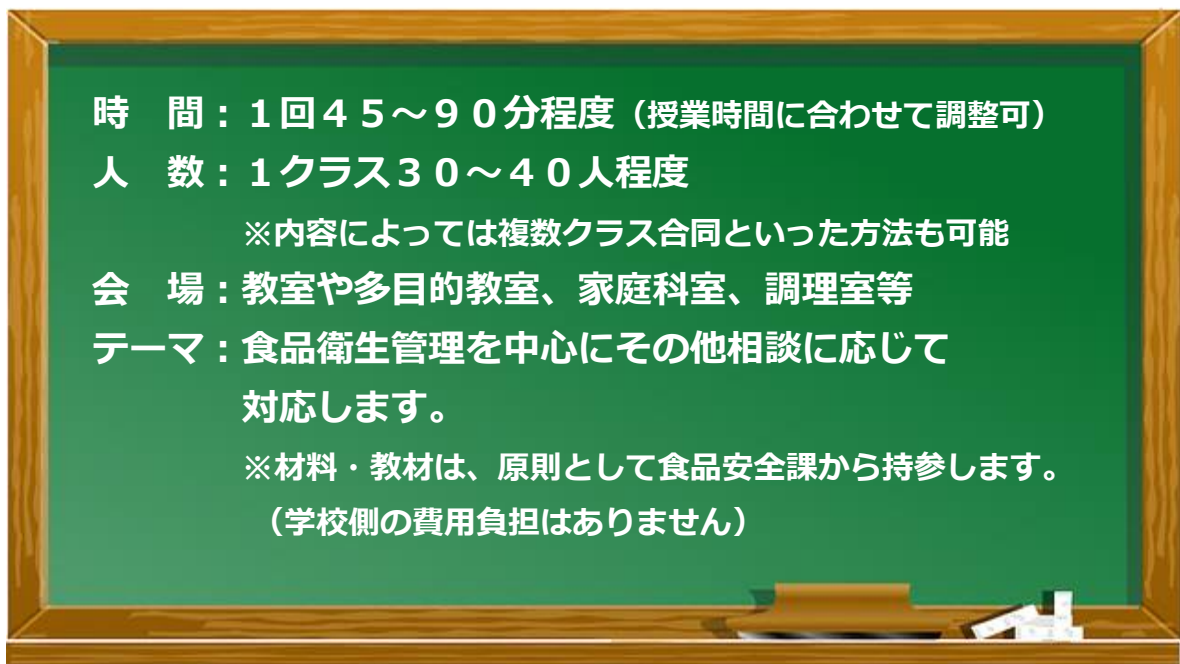
# 『食の安全体験教室』のご案内

～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？～

食品安全課では、若い世代に食の安全について関心を持ってもらうために、県内高校生等を対象にした『**食の安全体験教室**』を開催しています。

テーマは、正しい手の洗い方、食中毒菌の二次汚染、食品添加物等々。各校のご希望にあわせた対応も可能です。

ぜひご利用ください。



★ お申込みは、別紙の申込用紙を下記担当あてFAXまたはメールで送付してください。(できるだけ1か月以上前までに御連絡ください)

※申込多数の場合は御希望に沿えないことがありますので、あらかじめ御了承ください。

---

「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 FAX 048-830-4807

E-mail a3420-02@pref.saitama.lg.jp

---

## これまでの実施例

### テーマ：食品衛生管理

#### ① 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。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、正しい手洗いを学ぶイチオシの定番実習です。



#### ② 食中毒菌の2次汚染

生肉などについている食中毒菌が、調理器具やほか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2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ます。



#### ③ 食器・調理具のふき取り検査

衛生管理で使用するATPテストを使って、調理器具や食器がどのくらい汚染されているか、洗浄によってどのくらい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チェックし比較することで、手洗いの重要性やタイミングを再確認することができます。

