

●令和3年度食育実施事業【生活衛生課】

生-1	事業名：食の安全性に関する基礎的な知識の普及
対象	一般区民
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・区報 年間2回掲載 ・デジタルサイネージ 年間2回放送 ・地域力推進会議 年間2回 資料の配布 ・チラシの配布 ・大田区ホームページ ・大田区公式ツイッター 年間6回投稿
備考	

生-2	事業名：食品衛生パネル展示
対象	一般区民
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関するパネルやポスター（食中毒予防など）を展示して知識を普及する。 ・年間2回開催 ・開催会場 大田文化の森、田園調布せせらぎ館
備考	媒体：パネル、ポスター、チラシ

生-3	事業名：保健所メール配信情報提供サービス
対象	メール配信登録者
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症、食中毒発生状況及び公衆衛生情報等を登録者に発信する。 ・年間13回配信（毎月定期12回、号外1回）
備考	媒体：電子メール

生-4	事業名：子ども家庭支援センターでの手洗い講習会
対象	乳幼児を持つ母親
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・手の洗い方について説明し、実演する。 ・年間3回開催
備考	協力：子ども家庭支援センター 媒体：チラシ

生-5	事業名：出張講習会
対象	一般区民
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・区民（グループ）から依頼を受け、講師（食品衛生監視員）を派遣する。 ・食中毒対策、手洗い方法等について説明する。 ・年間2回開催
備考	媒体：資料、チラシ

●令和3年度食育実施事業【生活衛生課】

生-6	事業名：大田区食の安全・安心意見交換会（アンケート形式）
対象	一般区民、食品等事業者
内容	<ul style="list-style-type: none"> 区民や食品等事業者の食の安全・安心に係る取組み及び意識について、「お店の！お家の！調理場大調査」と題して、アンケート形式による調査を行った。 アンケート内容 手洗い、器具等の取扱い、食肉（肉の洗浄、加熱不十分な食肉料理の意識）、食品衛生施策について強化を希望する事項等 アンケート結果は大田区ホームページで公表した。
備考	媒体：大田区ホームページ、電子申請・書面による回答、チラシ・保健所メールによる広報

パネル展の様子▶



大田区ホームページに掲載した、アンケート結果に関する記事 ▶

第19回 お店の！お家の！調理場大調査

例年、「大田区食の安全・安心意見交換会」は消費者、事業者及び行政が一同に会し、意見交換等を行ってまいりました。今年度は残念ながら新型コロナウイルス感染症の影響もあり、対面での会を取りやめ、アンケート形式で実施しました。


お店の調理場の衛生状況が気になったり、他の家の台所の状況が気になったりしませんか？
みなさん、食中毒予防のために普段から気を付けていることがあると思います。他のお店やお家では何に注意しているのでしょうか？「ウチはココに気を付けているけれど、他の家は？」なんて気になりませんか？

アンケート結果

調査期間：令和3年12月13日（月曜日）から令和4年1月31日（月曜日）
調査方法：電子申請、書面回答
質問数：11問
回答数：174件
(消費者 81件、食品事業者 73件、食品衛生行政関係者 20件)

アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。
今回の結果は、大田区食品衛生の向上に活かしていきます。
引き続き、ご協力よろしくお願いします！

[📄 アンケート結果はこちら \(PDF: 328KB\)](#)

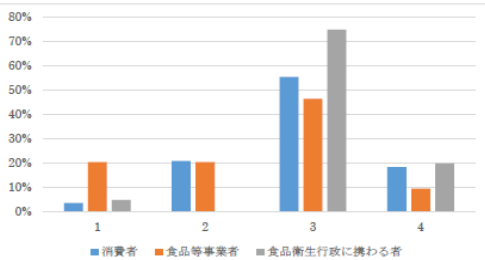


アンケート結果(抜粋)▶

[Q8] 食中毒予防の観点から、食肉を流水で洗うことについてどのように感じますか？

	消費者	事業者	行政
1 絶対に必要だ	4%	21%	5%
2 やらないよりやった方がよい	21%	21%	0%
3 洗い方や取扱い方が適切でないとかえって危ない	56%	47%	75%
4 その他	19%	10%	20%

その他：肉は洗う必要なし、洗う発想がない、もつは洗う、鶏肉は洗う等（洗わないとの意見多数）



食肉を水で洗うことは、内に付いている細菌をシンク等に付着させる可能性があるため、おすすめは出来ません。生肉に付いていた細菌をシンクから他の食品や器具に付けてしまう可能性があるためです。