

平成30年度 さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

「札幌市 食の安全・安心体験ツアー “子ども食品Gメン” 体験<冬休みの巻>」体験レポート

会 場：コープさっぽろ二十四軒店

実施日時：平成31年 1月16日（水） 13:30～ 16:20

小学生が 食品衛生監視員（通称“食品Gメン”）のお仕事を体験して親子で「食の安全」について学ぶ“子ども食品Gメン体験”事業の平成30年度第2回目が、平成31年1月16日（水）に行われました。小学4年生から6年生までの親子10組の募集に対し、22組の応募がありました。

午後1時30分、会場であるコープさっぽろ二十四軒店のコミュニティルームには既に9組の親子が揃い（1組欠席）開会式には札幌市保健所のキャラクター「しろくま忍者」とコープさっぽろの「トドック」がお出迎えをしました。

まずは現役の食品Gメンから食の安全を守るお仕事について説明を受け、ATP測定器（ルミテスター）を使った汚れの測定。綿棒でこすって測定器に入れると、汚れが数値で表示されます。自分の手や机に付着した汚れの度合いを示す大きな数値に参加者たちも驚いていました。

次は手洗いの練習です。手洗いチェッカーを使用して、目には見えない手の汚れをチェック。手洗いをした後もどれくらい汚れが残っているかを確認し、汚れが残りやすい部分や正しい手洗い方法について教えてもらいました。

その後はお仕事体験に備えて白衣、帽子、マスクの着用練習です。髪の毛が白衣に落ちないように帽子からかぶる順番や、異物が混入しないように持ち物のチェックなどプロの習慣を教えてもらいました。トイレ休憩をはさみ、着替えが終わったらいよいよGメンのお仕事体験です。2班に分かれてバックヤードや売り場を検査・見学しました。



しろくま忍者とトドックと一緒に開会式



食品Gメンってどんなお仕事？



初めて見るATP測定器で汚れの測定



教えられたとおりに手洗いをして・・・



正しい手洗いでキレイになったかな？



白衣、帽子、マスクへ着替えていざ出発！



いつもは見えないバックヤードに潜入



調理台や包丁をATP測定器



トマトのパッケージ体験

バックヤードでは調理台や包丁をATP測定を行ったり、トマトのパック詰めを体験、お肉の冷蔵庫にも入りました。売り場では魚売り場にて温度の測定を行い、パンや総菜コーナーではお店で作る食品の衛生管理について学習し、再びコミュニティルームに戻りました。



売られている魚の温度は何度？



加工品の温度も測定しました



お惣菜もパンも安全第一！

見学の後はコープさっぽろの食の安全・安心についての取り組みをスライドとともに学習。みんなも買い物に来るコープがどれだけ食品に対して安全な対策を行っているかが学べました。

その後は子供達が2班に分かれてのグループワークです。バックヤードや売り場で測定した数値をもとに、お店の衛生管理を記す「食品衛生監視票」をグループみんなで話し合いながら採点し、代表者各1名に発表してもらいました。

最後に、「食の安全・安心マスター修了証」が保健所から参加した子どもたちへ授与され、しろくま忍者とドック、みんなで記念撮影を行いました。

その後、閉会のあいさつとともにイベントは終了。お土産としてコープさっぽろよりカットフルーツの盛り合わせをいただき、みんな大喜びでした。



コープさっぽろの取り組みについて学習



参加者した小学生の感想(抜粋)

(子ども)

- いろいろな食品のことがわかりすごくいい勉強になってよかったです。
- 手洗いをきちんとすることをもういしきしようと思いました。
- 今まで私が安全に食べる物を食べられたのは、コープの人やGメンさんたちがしっかりてんけんしていることがあらためてわかってよかったです。
- 今日はバックヤードなどをみせてくれてありがとうございました。こんどこういうイベントがあったらぜひさんかしたいです。

(大人)

- 汚れを数値で見ることが出来、手洗いなどに気をつけようあらためて思いました。
- 普段スーパーの表側(ディスプレイ)の方は良く目にしていても裏側で食の安全にどのように取り組み気を付けているか知らなかったので親子で大変勉強になりました。
- COOPや保健所で食の安全、安心のために行っている対策、取り組みを理解し、自分の生活に取り入れることができ良かった。
- 私も衛生管理の仕事をやっていたのでこどもに現場を見せられてよかったです。



グループワークはちょっと緊張気味でした



でも、発表した子どもたちは元気にはきはきと答えてくれました



最後は「食の安全・安心マスター修了証」の授与です