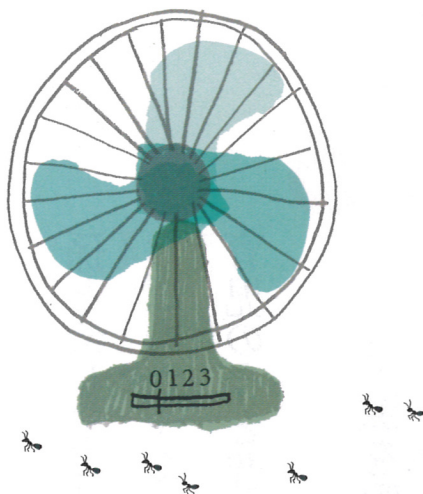
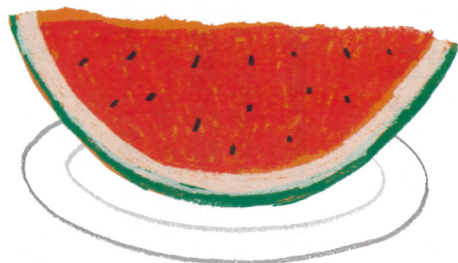


香川芳子

女子栄養大学学長



焼き肉店のユツケによる食中毒で、子どもも含めて複数のかたが亡くなりました。食肉の流通等さまざまな問題はありますが、危惧するのは食の衛生に対する基礎知識の欠如です。消費者自身も、目の前の食べ物がどこから来てどのように調理されて提供されたか、意識したことがあるでしょうか。お店で食べるものは安全と思いつてはいないでしょうか。かつて日本人は栄養状態も衛生状態も悪かった時代、子どもになま物は与えず、加熱して食べさせました。せっかく生まれた子どもを感染症

で失わないための親たちの知恵でした。それほど、細菌による感染症は怖いということを皆が知って気をつけていました。それに比べて今はあまりにも無防備です。

学園の専門学校には毎年、食の道を志す若者が入学してきます。まず、初めに話すのは食べ物で人を傷つけてはならないということです。その大前提が確保されたうえで、おいしさや栄養的な配慮がなされねばなりません。みずから体調を整え、手を洗う、食品を衛生的に扱うなど、家庭で食を担うかたにも同様の注意が必要です。

食中毒の怖さを知ろう

食の衛生に

無防備になってはいけません