

⑫今回のシンポジウムを、今後どのような形で役立てていこうとお考えですか。	⑬今回のシンポジウムについて改善した方がありましたらご記入をお願いします。
友人や職場の方、又は家族等に教えたいと思った	改善ではないのですが、次回も似たようなシンポジウムや講座が開催されたら参加したいと思います。
10℃保存についてのあやうさを知ることができました。加工における指針に役立てていきたいです。	
加工業者への指導	電波が悪いため、アンケートのQRコードが読めなかった。
食品業者からの相談対応	実例などをまじえてほしい(悪い事例、良い事例)
事業者、消費者の立場の理解のうえで業務を行うことの重要性を感じました。	
食品ロスをなくすため、買い物は必要な物だけ購入したいと思います。	
家庭での食品ロスも多いので、買い過ぎない、作りすぎない、それは心掛けていきたい。製造年月日の記載が少ないので、×0.8と考えてどの程度大丈夫なのかわからない場合もあるので、注意していきたい。	一般消費者の方が少なかった様だが、課のインスタ等にupして広報されても良かったのでは？と思いました。
	ありがとうございました。とても参考になりました。
家庭内での食品ロスをなくしていくようにしたい。	
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」「食品期限表示のガイドラインの見直し」などこれからも食の安全・安心のためには消費者として知識と管理が大切になると考える。身近な人にも伝えたい。新しい情報を知ることができた。国際的にも日本も低温管理基準4～5℃以下を実現する必要があると思う。	
正しい情報、正しい理解で健康に長生きできるような食生活を考えていこうと思う。	シートがかたくて長く座るのが辛かった。駐車場サービスがあると参加が増えると思う内容だった。
賞味・消費期限の違いや背景について学んだのでこれから食品を選ぶ際に自分の消費の量と期限をしっかり把握し、ムダのない食品を選択しようと思いました。	
買い物の回数や店の選択を考える機会になった。生活に役立てていきます。	
”味”と”費”まちがえて理解している消費者に伝える事が出来るようにもう少し消費者サイドの研修会等に参加したいと思います	正しく理解することが大切だとあらためて感じました。
賞味期限が理解できたのが一番の参加効果でした。周りの方々へも今夏得た情報を伝えていきたいと思っています。	パネルディスカッションもありますが、講演の時間を90分ぐらい取って頂きもう少し詳しくお願いしたいと思います。
食の安全と食品ロス バランス良く生活をしていくために本日の内容を活かしていきたいです。多くの人に知っていただきたい内容と思いましたので、身近な人たちに伝えていきたいです。	

<p>母子事業で子供たちに話をするとき食品ロスのお話をしていきたい。</p>	
	<p>もっと大々的なイベントをしてほしい。</p>
<p>私は会社でも食品を扱っているので賞味期限を設定する際は安全係数など冷凍品だったり冷蔵食品など状況に応じて期限の設定を行いたいと思います。</p>	
<p>情報誌などで、組合員への今日学んだことをお知らせしていければよいと思いました。貴重なお話ありがとうございました。</p>	
<p>食品開封した後は管理をきちんとして早めに食べきる様に気を付けたいと思います。</p>	
<p>まずは自分の食べる物から気がけることで周囲の人のきずきにつなげていければと思う。</p>	
<p>両親のおかげで消費期限と賞味期限の違いは理解していましたが、これが当たり前で認識されているものではないことを知ったので、広めていくことに貢献できればと思います。</p>	
<p>食品ロス</p>	<p>子供に分かるように 賞味期限→おいしい期限 消費期限→食べてよい期限と書くようにするとよいのでは 親と一緒に買い物に行く子供は多いです。</p>
<p>食中毒に対する学習。リステリアについての共有化</p>	
<p>自治会のイベントで</p>	<p>食べ残しだが、消費者の目に見えている前で移し替えをしたら良いのでは？見栄えが悪くなるから ・冷凍保存で再加熱も考慮をお願いします ・レトルトでも安全ではないものもあります。</p>