

背景

【データ等】

- カンピロバクター食中毒は細菌性食中毒で発生が最も多く（319/1,330件）、大阪でも最も多い（48/73件）。
- 約8～9割の事例で鶏肉の生食メニューの関与があるとされており、10～20代の若者に発生が多い（入院患者のうち80%が30歳未満：食品安全委員会）。
- アンケート（30代以下2,503名のアンケート結果 H29大阪市）では10代の2割が鶏肉の生食経験ありと回答し、20代になるとその割合は6割に急増する。

- アンケートでは「鶏肉の生食のタイミング」の回答によると、10代の3分の1が「小学生」と回答している。高校生や親世代への啓発強化の必要性があるという結果が得られている。
- アメリカでは11名がカンピロバクター食中毒で死亡しており（国内はゼロ）、消化器症状のみならずギラン・バレー症候群などの重篤な症状を呈する恐れもある。
- 加熱不十分の食肉は、その他にも、腸管出血性大腸菌やサルモネラ、E型肝炎ウイルスなど、重篤な症状を呈する病原体もある。

【担当者が保健所勤務で、実際に患者調査等で感じたこと】

- 患者の多くは若者で、「メニューにあったから」「お店が出しているものは安全だと思った」という理由で鶏肉の生食メニューを頼んでいることが多かった。
- 若者は、大学生から医療関係者まで様々であった。
- 上記アンケートでは「体調不良で鶏肉の生食を辞めた人が保健所に届け出た割合が3%以下」とあり、同じく潜在的に多いと感じた。
- 事業者への指導に苦慮することが多く、行政処分後も提供をやめない施設があった。事業者への継続的な指導とともに、消費者啓発の重要性を感じた。
- 消費者啓発は、SNS等の活用は勿論のこと、多角的に行う必要性を感じた。

- 「肉をよく焼く、生で食べない」に加えて、「なぜ肉に細菌が付着するのか」という根本的で深い理解をするには、『生き物が食べものになる過程』を知ることが1つの鍵であり、長期的な視点で、若い世代の内から行う必要性を感じた。
- 「つけない・増やさない・やっつける」という技術・知識の前に、「食べ物を大切に扱う」や「届いた食べ物を安全に食べる意識」という食品衛生も必要と感じた。
- これらは紙で伝えるのは難しく、授業等の対面で深く伝えることを前提に、「食育」という広いところから食品衛生を伝えられ、かつ先生方にも必要と感じられるような内容として、「授業プラン」として作成検討を始めた（H30年度）。

出前授業のポイント

- ①「生き物が食べものになる過程」の内容に係る児童・生徒への精神的配慮
⇒動物を「みる」行為を、魚を通して、考える。
⇒「根っこ」の学び
 - ・「単に知らないことを知る」のではなく、「身近な気づき」「知ることにより驚く発見」「前向きな行動への期待がもてる学び」
 - ・当事者として考えられる構成、獣医師ならではの視点、数字の活用 等。
- ②対象学校が大阪府内のすべての小・中・義務教育学校、高校及び支援学校
⇒教育庁と連携・情報共有し、食安課と各保健所の共同で実施する。
- ③テーマが3つ（食中毒予防、食べ残しを減らす、命について考える）あり、連携や広がりが可能
⇒（内容例）給食での衛生管理、栄養、食品ロス等
⇒（対象例）PTA等の親世代（※あくまで学校分野の中で）

経過

- R1.4月：8月食品安全委員会共催リスクコミュニケーションをスタートに位置づけ。
R1.8.22：教育関係者の方々とリスクコミュニケーションを行い、授業プラン案を使用。
R1.11.1：教育庁ホームページにて、当授業の案内や申込書等を掲載開始。
R1.11.22：1校目の授業開催（豊能町内小学校5年生16名）
R1.12.19：食育研究協議会（約400名の先生）にて周知。
R1.12.20：2校目の授業開催（池田市内小学校6年生2クラス75名）

実施後の結果

- ・別紙の学級だよりを参照
- ・両小学校で、次年度も是非開催して欲しいとの要望あり。

今後の予定

- ・次年度、先生方の研修の声掛けもあり、さらなる連携強化を図る。
- ・「児童・生徒への精神的配慮」を継続して1校ずつ確実に実施する。
- ・政令市や中核市、府保健所職員、栄養教諭等の方々との連携強化を図る。