府内学校を対象とした食中毒予防の出前授業実施要領

１　背景及び目的

近年、若い世代を中心に、カンピロバクター食中毒が全国的に多発しており、大阪府内で最も多い食中毒となっている。この食中毒は、重篤な神経麻痺等を主症状とするギラン・バレー症候群を発症させる原因の１つと考えられている。また、腸管出血性大腸菌による食中毒では、抵抗力の弱い子どもが罹患した場合は命に関わる重篤な状態になる可能性がある。

これらの食中毒はいずれも鶏肉、牛内臓及びジビエなどの「食肉」の生食や加熱不十分での喫食が主な原因となるため、従前より未加熱の食肉の危険性及び加熱調理の重要性を啓発しているが、特に若い世代に対して食中毒予防に係る根底の理解の推進が必要である。

「なぜ食肉は加熱が必要か（なぜ食肉に食中毒菌が付着するのか）」の理解を深め、安全な食生活につなげるためには、まず基礎知識として、生き物が食べ物になるまでの過程を知ることが重要な鍵になると思われ、その視点から食中毒予防を啓発していく必要がある。また、この過程を知ることで、食品衛生以外の社会の課題である残食減少等の食育のほか、命について考えることにもつながることが期待できる。

そこで、食肉生産の過程に立ち合い検査業務を行う獣医師等の食の安全の確保に従事する食品衛生監視員と、児童・生徒の教育を担う教育機関とが連携し、広い視点で児童・生徒の食への深い理解や心身の健康推進を図ることを目指して、本事業を実施するものとする。

２　実施機関

　　大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課（以下、「食の安全推進課」という。）

　　羽曳野食肉衛生検査所

３　実施対象施設

1. 大阪府内小学校、中学校、義務教育学校、高等学校及び支援学校（国立、私立を含む）
2. その他、上記目的のために開催が適当と認められる府内の教育施設

４　対象者

1. 児童・生徒（小学生（高学年以上）、中学生及び高校生）
2. 教職員
3. その他、上記目的のために受講が必要と認められる学校関係者等

５　実施時期

　　年間を通した開庁日のうち、日時については各校と調整の上で実施する。

６　実施内容

1. 授業方法

　　　パワーポイントスライドを用いた講義形式で行う（概ね40分間）。

1. 実施の流れ

　　ア　授業開催の調整

　　　　　　大阪府教育庁関係室課（以下、「教育庁」という。）と、授業内容、方法及び募集方法等（授業概要（別紙１）の記載事項）について事前に協議する。

イ　授業の申し込み及び調整

各学校の担当教諭等からの申込書（別紙２）を食の安全推進課が受け付け、教育庁と共有した上で、担当教諭等と実施日時や内容、その他必要な事項について調整する。

　　　ウ　授業の実施

講師が各学校に行き、担当教諭と連携して授業を実施する。Web形式で行う場合は、事前に調整した上で実施する。

エ　授業後の評価

授業実施後、受講した児童・生徒及び教諭が記入した感想（別紙３）を食の安全推進課が回収する。感想により効果の判定をし、必要に応じ改善点等を検討して、教育庁と情報共有する。

1. 実施に係る注意点

　　　ア　スライド及び写真

授業で使用するスライド及びスライド内の写真は、原則インターネット上では公開しない。使用している写真は本事業の目的、施設及び対象者向けに使用するためのみ撮影が了承されていることに留意すること。

イ　授業に係る費用

　　　　　　開催費、講師謝礼及び交通費等の費用は要しない。

ウ　授業の準備物

授業を実施する上での準備物については、授業概要を参照すること。

７　関係機関との連携

　　食の安全推進課は、以下の関係機関と密に連携し授業を実施すること。

1. 教育庁

教育庁教育振興室保健体育課他、授業を実施する学校によって、関係室課への情報提供先に留意すること。

1. 授業を開催する各学校

　学校を管轄する市町村教育委員会との情報共有に留意すること。

1. 学校の所在地を管轄する府内市町村食品衛生並びに食育関係主管課
2. その他

附則　この要領は、令和元年11月１日から施行する。

附則　この要領は、令和４年３月14日から施行する。

附則　この要領は、令和４年９月22日から施行する。