

# YouTube配信 スタート！

## YouTube / たべしず動画

“たべしずねっと”の動画配信がはじまりました！  
食の安全・安心に関する情報を、少しのユーモアを交えてご紹介します。  
ぜひご覧ください！高評価、チャンネル登録もお願いします！

URL: <https://www.youtube.com/channel/UCuQz1aKDjEehtjXXNaImaEg>

ここを読み込んでね！



@tabeshizu  
公式チャンネル

### 01. 【閲覧注意】 動くアニサキス

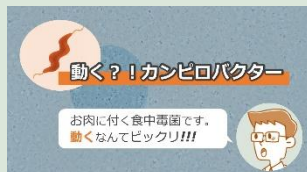


URL: <https://youtu.be/vjlrqkZmSq4>

#アニサキス  
#動く  
#食中毒



### 02. 動くカンピロバクター



URL: <https://youtu.be/DlmLyee1G8>

#カンピロバクター  
#動く  
#食中毒



### 03. 真相を追え！ 謎の食中毒に注意



URL: [https://youtu.be/FEhQ\\_uoXz3w](https://youtu.be/FEhQ_uoXz3w)

#クドア  
#イワタイ  
#寄生虫



### 04. ノロウイルスからの 挑戦状

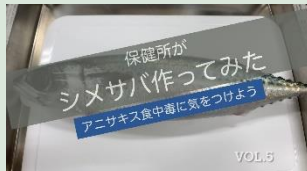


URL: <https://youtu.be/bZbGbFwJik>

#ノロウイルス  
#不顕性感染  
#食中毒



### 05. 保健所が シメサバ作ってみた



URL: <https://youtu.be/BBH-CXCKIVs>

#やってみた  
#アニサキス  
#食中毒



### 06. 美味しくない？ 食べれない？



URL: <https://youtu.be/DqiGTkeCaG4>

#クワズイモ  
#観葉植物  
#食中毒



### 07. 異物混入事件簿 クイズ！



URL: <https://youtu.be/7ic6IEKVGfY>

#異物混入  
#硬質異物  
#クイズ



### 08. シン・食品衛生



URL: <https://youtu.be/kDI3fMkeYts>

#HACCP  
#いつもをい  
つも通りに



### 09. こどもたちの 元気のために



URL: <https://youtu.be/rGNf5oNTpaA>

#給食  
#ヒスタミン  
#食中毒



### 10. グラフ動画でみる！ 食中毒統計(発生件数)



URL: <https://youtu.be/rIAQ5Qxfj0>

#食中毒統計  
#発生件数  
#ワースト 5



### 11. グラフ動画でみる！ 食中毒統計(患者数)



URL: <https://youtu.be/ml03BxY2nAg>

#食中毒統計  
#患者数  
#ワースト 5



### 12. おばあちゃんの 知恵袋



URL: <https://youtu.be/uZsUmuGB5JY>

#知恵袋  
#食中毒  
#肉



## たべしずねっと～静岡市食の安全・安心ホームページ～

「食べものについてもっと知りたい」「安全・安心な食生活をおくりたい」という市民の皆さんのご要望に少しでもお答えするためのウェブサイトです。食に関するイベントや情報のご案内や食の安全性確保のための取り組みの紹介をしています。

URL: <https://www.tabeshizu.net/>



たべしず



# 制作にあたって

## / たべしず動画

安全を強調すれば油断が生まれ、リスクを強調すれば安心が損なわれる。食品衛生の分野は、身近でありながら、とても複雑な問題をはらんでいます。消費者、食品関連事業者、行政が互いに情報共有を図りながら、安心感を醸成していきたいですね。

### 01. 0分53秒

#### 【閲覧注意】 動くアニサキス



★虫が苦手な方はご注意ください。

近年、よく耳にするアニサキス。魚の寄生虫です。魚に寄生する“虫”ですので、動くのです。ご覧になったことはありますか？確実な予防法が早く普及することを願っています。

### 02. 0分37秒

#### 動く?! カンピロバクター



カンピロバクターという食中毒菌をご存知ですか？鶏肉などに付着しており、十分に加熱せずに食べると感染します。

大変貴重な“細菌の動くようす”をぜひ、ご覧ください。カンピロバクターは、こうやってお肉の中まで入り込んでいくのでしょうか。

### 03. 2分06秒

#### 真相を追え！ 謎の食中毒



食中毒の病因物質として認定されていない寄生虫ですが、病原性があることが分かっています。

プロの方や釣りをする方は、シストを見たことあるかもしれません。シストを見つけたら、生食しないようにしましょう。

### 04. 1分20秒

#### ノロウイルスからの 挑戦状

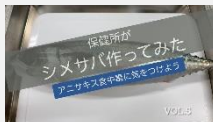


食中毒の多くは、調理される方が感染し、2次的に食べ物を汚染して発生します。とくに注意が必要なのは、“症状が出ない”方がいることです。

つまり、症状の有無から判断できません。手洗いを徹底し、食中毒を予防しましょう。

### 05. 1分55秒

#### シメサバ 作ってみた!



★内臓などが苦手な方はご注意ください。

食中毒の病因物質の中で、数少ない“目で見える”ものです。しかし、アニサキスを魚の身から見つけるのはなかなか困難です。「冷凍」するのがもっとも確実な予防法ですが...

### 06. 1分24秒

#### 美味しくない？ 食べれない？



観葉植物の“クワズイモ”って不思議なネーミングですね。美味しくないのか、食べれないのか、名前だけでは分かりません。実は、“食べちゃいけない”のです。

しめさばのように、「やってみた!」はできません。

### 07. 2分26秒

#### 異物混入事件簿 クイズ!



食品衛生上の問題として、食中毒と並んで「異物混入事案」があります。

保健所には、日々、さまざまな異物混入の申し出がありますが、その中で、私達が驚いた事案を「事件簿」としてご紹介します。

### 08. 1分14秒

#### シン・食品衛生



これまでの衛生管理を「見える化」しようとするのが「HACCP(ハサップ)」です。

まさに、“シン”食品衛生。一層の安全・安心が図られることを期待するとともに、行政としても食品事業者の方の取り組みを後押ししていきたいと考えています。

### 09. 1分58秒

#### こどもたちの 元気のために



食中毒予防の3原則を守っているだけでは防げないかもしれない食中毒があります。「ヒスタミン」です。ぜひ、頭の片隅に置いておいてください。

こどもたちの元気のために。今後も安全安心な給食の提供をお願いいたします。

### 10. 1分21秒

#### グラフ動画 食中毒発生件数



統計資料から、食中毒の発生状況をグラフ動画にしてみました。

克服しつつある病因物質と依然として人々を苦しめている病因物質。食中毒の発生を少しでも減らすために、みなさまの考えるきっかけとなったら幸いです。

### 11. 1分15秒

#### グラフ動画 食中毒患者数



「発生件数」と「患者数」とで視点を変えると、新たな状況が見えてきます。どういった対策が功を奏したのか、何が原因で食中毒が減らないのか。さまざまな要因が挙げられると思いますが、みなさまはどのように考えられますか？

### 12. 1分55秒

#### おばあちゃんの 知恵袋



食べ物の中には「食べ方」が重要なものがあります。「幼い青梅」や身近な「じゃがいもの芽」は一例ですが、健康に過ごすためには知っておきたい知識です。

「食べ方」に気を付けて、健やかな生活を送りましょう。