

「食中毒シーズン到来

～ＪＡＸＡと共創 たべしず動画を見て食中毒を予防～

1 要 旨

静岡県内の食中毒発生件数は、コロナ禍の令和2年（2020年）から令和5年（2023年）には過去の水準の3分の1程度にまで減少していましたが、今年に入り増加に転じており、対策の強化が必要な状況となっています（参考①）。

静岡市では、これまで食中毒予防のための取組みとして、「静岡市食の安全・安心アクションプラン」（参考②）に基づき、事業者向けには食品施設の立入検査や、食品の試験検査、市民向けには食の安全教室や出前講座などを実施してきました。

さらに市全体として食中毒予防を推進するためには、市民の皆さま自らが身を守るための取組みや、市民の皆さまが行政や食品事業者と協働する取組みが求められています。

そこで、昨年度から、食の安全・安心の情報を多くの方に知っていただけるよう、分かりやすく動画で伝える「たべしず動画（参考③）」を約70本配信してきました。この「たべしず動画」では、過去に起こった食中毒の事例や、ご家庭でできる食中毒予防のポイント、妊娠中の食生活の注意事項などを紹介しています。

【（YouTube）「たべしず動画」 <https://www.youtube.com/@tabeshizu> 】

（静岡市 食の安全・安心をご紹介するホームページ

「たべしずねっと」 <https://www.tabeshizu.net> からご覧いただけます。）

このたび、さらに多くの方に「食の安全・安心」に関心を持っていただけるようＪＡＸＡ（ジャクサ：宇宙航空研究開発機構）と共創した動画を作成・配信することとしました。

この動画では、食中毒防止のための衛生管理手法であるＨＡＣＣＰ（ハサップ）（※１）を先進的に取り入れている事例として、宇宙食にも採用されている、市内の食品会社の缶詰食品が紹介されており、ＨＡＣＣＰを知らない方にも関心を持っていただける内容となっていますので、ぜひご覧ください。

※１「ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis Critical Control Point）」

アポロ計画における宇宙食の衛生管理手法として導入、食品製造等に用いられる衛生管理手法で、抜き取り検査だけでなく、製造工程での細菌感染や異物混入等が発生するポイントを把握・管理することで製品の安全性を高める取組（2021年から原則全ての食品事業者で義務化）。

まずＪＡＸＡとの共創動画を見ていただき、それがきっかけとなり、これまでに公開している動画を気楽に楽しんでいただき、食中毒の予防につながればと期待しております。

次頁あり

2 JAXAとの共創動画の紹介

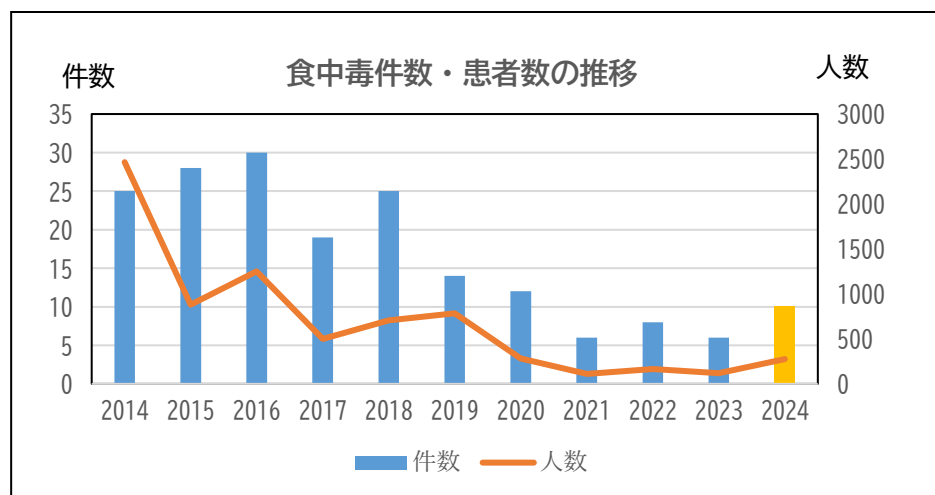
「JAXA（宇宙航空研究開発機構）に聞いてみた！HACCPってなんだ？」		
動画のポイント	宇宙飛行士の食事とは？	食中毒等を防止するため、NASAやロシアが用意する「標準食」とJAXAが認証する「宇宙日本食」を中心に食べています。
	「宇宙」と「食の安全」の関係とは？	1960年代のアポロ計画に際してNASAが考案したのが始まり。宇宙日本食の認証のためにはHACCPによる衛生管理が必要です。
	HACCPの特徴とは？	①製造工程ごとに管理すること ②工程の中で重要な工程を重点的に管理すること
	HACCP制度スタート！	2021年6月から、食品等事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」に取り組まなければならなくなりました。
	HACCP制度の考え方	小規模な事業者の場合は、HACCPそのものではなく、厚生労働省が公開している「手引書」をもとに、ポイントを押さえて取り組んでいます。
	食品事業者にエールを！	食の安全性が向上すれば市民の方にとっても大きなメリットがあります。HACCPに取り組む食品事業者にエールを送りましょう！

- 動画は、約10分間の本編動画のほか、見やすく細分化したショート動画（1分程度・11回）に分けて公開します。

（参考）

①静岡県内の食中毒発生件数

平成26年（2014年）から令和元年（2019年）までの6年間の食中毒発生件数の平均は、24件でした。新型コロナウイルス感染症の影響下にあった令和2年（2020年）から令和5年（2023年）の平均は、8件と平常時の3分の1程度となっていましたが、令和6年（2024年）5月末現在で10件と平常時並みの発生件数に戻りつつあります。



②静岡市食の安全・安心アクションプラン（2023年度から2026年度）

静岡市が取り組む食の安全の確保と食の安心の提供のための事業をまとめ、市民の皆さまにお示しする行動計画です。

I. 食の安全の確保

・食品施設の立入検査、収去検査の実施、衛生講習会の開催による衛生知識の普及により、衛生上の危害の発生を防止してきました。

<取り組み実績（令和3年度）>

- ・スーパーマーケット等の食品販売施設の監視指導（7,853件）
- ・イベント等の指導（303件）
- ・食品等事業者に対する衛生講習会の実施（12回、442人参加）
- ・輸入食品や広域流通食品等の収去・買上げ検査（205件）
- ・HACCPについての事業者等からの相談受付と助言（100%）など



飲食店の立入検査



食中毒予防講習会

II. 食の安心の提供

・食品のリスクについて、一般市民・メディア・事業者・専門職などを交えた意見交換や市民向けの情報発信を実施してきました。

<取り組み実績（令和3年度）>

- ・食の安全教室など（リスクコミュニケーション）の開催（延べ3,310人参加）
- ・しずまえ漁業見学事業（You Tubeにて動画を公開）
- ・「たべしずねっと」食の安全・安心HPの運営（アクセス数34,205回）
- ・「ZRATTO! しずおか」HPによる安全・安心な地場農産物の紹介（情報発信72回） など



小学校での食の安全教室



しずまえ漁港見学事業

③たべしず動画

「たべしずねっと」では、食に関する様々な動画を配信しています。

<配信中のたべしず動画の一例>

- ・安全安心超特急（家庭でもできる食中毒予防）
- ・【閲覧注意】動くアニサキス
- ・真相を追え！謎の食中毒に注意（クドア・イワタイ？）
- ・食中毒30秒でわかる！シリーズ（カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、セレウス菌、ノロウイルス）
- ・おばあちゃんのちえぶくろ（昔から伝わる「食べ方」の注意事項）
- ・妊婦さんに知ってほしい クイズ・食べてもだいじょうぶ？

今後も新作動画を順次配信予定です。

日々、食の安全のために努力されている事業者の皆さんとの共創動画も計画しています。

担当：保健所食品衛生課(054-249-3161)