

1 背景・課題

【背景】

- 平成23年の腸管出血性大腸菌食中毒事件を契機に、安全確保のため牛肉や豚肉の規格基準等の法規制が進められた。
- しかし、食肉の生食や加熱不足（以下「生食等」という。）を原因とした食中毒が毎年発生している。
- 令和4年度実施「食肉の生食等に関する実態調査報告書」によると、食肉の生食等をよく食べる人の喫食開始時期は「小学生の頃から」の割合が高く、幼少期からの経験が成人になってからの食肉の生食習慣につながることが示唆されている。
- また、一般的に抵抗力が弱い子ども等は、食中毒が重症化するおそれがあり、特に注意が必要とされている。

【課題】

- ▶ 食の安全のため、子どものうちから、**生食等のリスクを正しく理解する等、食に関する適切な判断力を養うための啓発**が必要
- ▶ 子どもは食中毒のハイリスクグループであるが、正しい情報を子どもに届ける手段や機会は少ない。

2 実施内容

都が食品衛生法に基づき策定した「東京都食品衛生監視指導計画」における「食品安全に係る調査研究等」として、**小学生を対象とした食中毒予防のモデル授業**を実施し、啓発方法やその効果を検討した。

【モデル授業】

《対象者》東大和市立第六小学校6年生（49名）

《内容》ハンバーグ調理による食中毒の物語を読み、主人公の行動の間違いや、どうすれば食中毒を防げたかをグループ活動で考え、発表してもらった（45分）

（別添：教材スライド参照）

《講師等》保健所食品衛生担当職員



《モデル授業の風景》

【授業の感想等（アンケート）】

- 授業の満足度及び理解度について、95%以上の児童から高い評価を得た。
感想として「生肉の危険性を深く学んだ」、「食中毒について色々なことを知れてすごく良かった」「楽しかった」など
- 約90%の児童が生又は加熱不十分の肉を食べることの危険性を「よく理解できた」と回答した。
- 3割以上の児童が、モデル授業の内容を具体的に家族等に話をしていた。

3 評価・今後の予定

- 小学生向けの食中毒予防の教材を新たに作成し、モデル授業により、食中毒についての知識（リスクの理解）を啓発できた
- 授業の具体的内容を家族等に話していたことから、学習内容の理解し、知識の定着が図られた児童が一定数見られた。
- 得られた結果等を検証し、今後、小学生等への**食に関する適切な判断力を養うための啓発**手法を検討していく。