

情報発信の面の課題への取組状況

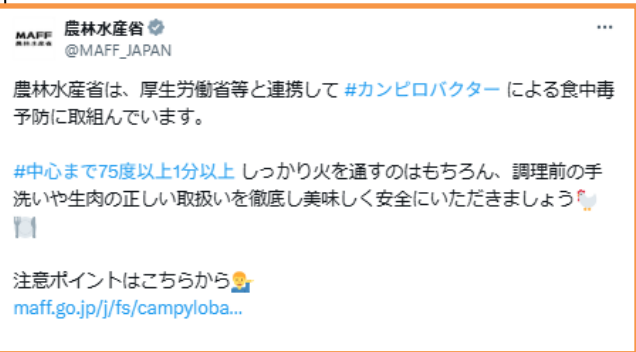
I - 1 . 行政の情報発信事例

農林水産省食品安全政策課

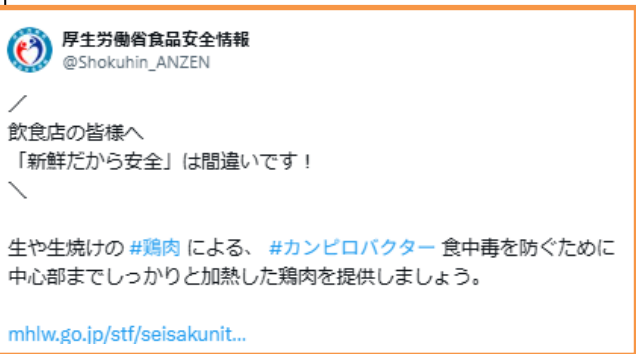
I - 1 .行政の情報発信の取組状況

関係省庁と連携した注意喚起

- ✓ 厚生労働省がXに投稿した飲食店向けの啓発ポストを引用し、農林水産省アカウントでも注意喚起。



2025年6月10日投稿



2025年6月6日投稿

SNS・YouTube の活用によるホームページへの誘導

- ✓ トピックスへの関心を引くため、Xの注意喚起の投稿に、予防のポイントをまとめた24秒の短い動画を掲載。



農林水産省WEBページ
「海の幸を安全に楽しむために ~アニサキス症の予防~」
https://www.aff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html



I - 1 .行政の情報発信の取組状況

学校教育を通じた情報発信

- ✓ 中学校の調理実習で活用できる動画「ハンバーグと生野菜サラダをおいしく安全に調理するために～食中毒に注意しよう～」を公開（令和7年3月25日）。事前学習用動画を用いた、教員向け指導事例や生徒向け理解度テストを用意。



生徒向け理解度テスト（回答付） 全7問

<手洗い>

問1 手洗い前の手には、目には見えない微生物がたくさん付着している。だから調理の前やトイレの後、調理中に生肉に触った後等は、飲み水として適した流水で手を洗う。

答1 ×
手洗いの時は必ずせっけんを使って手を洗いましょう。手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。指の間や爪の中まで、せっけんを使って正しい方法で手を洗いましょう。

<二次汚染に注意>

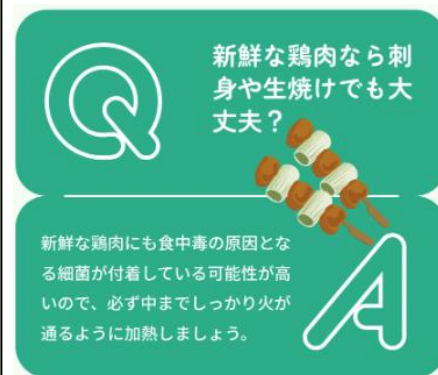
問2 生のひき肉を取り扱った後の手で調理台に触れてしまったが、直接口に入る食品・食器具ではないので問題ない。

答2 ×
生のひき肉から調理器具や人の手を介して、焼いた後のハンバーグや生野菜サラダに病原微生物が付きやすくなります。二次汚染の防止には適切な手洗いと清潔な器具等の使用が大事です。生肉を扱った後は必ずせっけんを使って手を洗いましょう。

調理実習を通じて食中毒予防を学ぼう（中学校教職員・中学生向け）
<https://www.maff.go.jp/j/fs/jhschool/index.html>

WEBマガジンを通じた情報発信

- ✓ 農林水産省が編集・発行するWEBマガジンaff（あふ）の2025年6月号で「健やかな食生活を送るための食中毒予防」特集を実施。食中毒予防の基本、調理法や、食中毒予防のポイント併せたお弁当レシピを公開。



aff（あふ）2025年6月号
<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2507/pdf/aff2506-all.pdf>