

食品衛生意識向上に向けた新たな取り組み ～5分で簡単！理解度チェック～

熱海健康福祉センター 衛生薬務課 ○鈴木あおい、坂川達哉、平井愛、遠藤真琴

【はじめに】

当所管内では宿泊施設が多く、食品衛生責任者（以下、責任者）以外の従事者を多数抱えている施設が多い。年間を通じて宿泊施設の一斉監視を実施しているが、衛生管理に大きな問題のある施設はほぼ見られない。

食中毒防止における調理従事者の衛生意識向上は重要であり、食品衛生法施行規則では「責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること」と規定されている。そのため、責任者は定期的に講習会を受講する機会がある一方で、その他の調理従事者は講習会受講の機会がほとんどないのが現状である。加えて、監視や講習会は主に責任者が対応することが多く、その他の調理従事者がどの程度の知識を持ち合せているかは不明であった。さらに、講習会の内容はマンネリ化しがちで、調理従事者の関心を引き続けることが難しい状況にある。

そこで、従来の一方向的に情報を伝える形式から脱却し、調理従事者が自発的に関わる仕組みを導入して衛生意識を高めるとともに、衛生レベルの底上げを目的とした新たな方法を検討したので報告する。

【概要】

理解度チェックの作成・配布

調理従事者の関心を引き、さらに自発的に取り組んでもらうことを目的に、「食品衛生理解度チェック」を作成した。調理従事者が最低限知っておくべき基本的な食中毒菌やウイルスについての問題とともに、HACCPに沿った衛生管理（以下、HACCP）の認知度に関するアンケートも盛り込んだ。問題は、7種の項目を10問出題し、それぞれ3つの文章から正解を1つ選ぶ方式とした。問題の難易度は低く設定し、5分程度で解答可能な内容とすることで、クイズ感覚で気軽に参加でき、これまでにない新たな取り組みとして調理従事者の関心を引きやすいと考えた。初めての取り組みであるため、調理従事者以外に配膳担当や支配人等の旅館スタッフについても対象とした。

回答及び集計を簡便にするため、ふじのくに電子申請システムを用いてオンラインで回答を受け付ける形式とした（図1にダミー問題を示した）。併せて解説資料を作成し、当所のホームページに掲載した（図2）。回答終了後には解説資料へのリンクが表示され、回答者がその場で解答を確認できるように工夫した。

問題の二次元コードを付した資料を作成し、宿泊施設の監視時に配布した。資料には電子申請システムの利用方法も記載し、回答までの手順が分かりやすいように配慮した。

【結果】

（1）集計結果

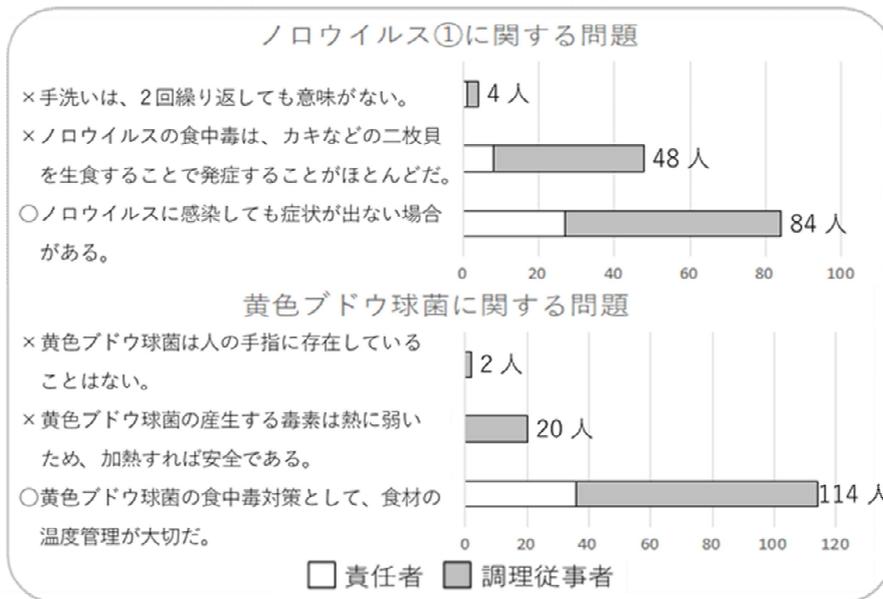
宿泊施設75件、責任者・調理従事者等計159人から回答を得た。全体の正答率とともに、従事者等の業務内容ごとの正答率を算出した（表1）。全体として、正答率はおおむね90%を超えたが、ノロウイルス、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌に関する問題においては90%に満たなかった。責任者・調理従事者のノロウイルス、黄色ブドウ球菌に関する問題の回答状況は（図3）のとおりであった。

また、責任者、調理従事者に対するHACCP認知度の結果は（図4）のとおりである。責任者のHACCP認知度は100%であったのに対し、調理従事者の認知度は91%だった。HACCPを「知らない」、「計画を確認したことがない」と回答した調理従事者の中にも、「記録をつけている」と回答した者が多かった。問題の難易度については、責任者、調理従事者ともに50%以上が「易しかった」と回答した（図5）。

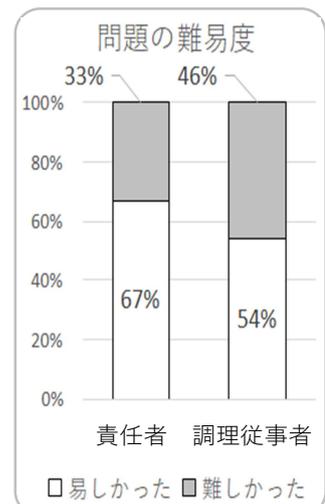


(表1) 理解度チェック正答率(%) 正答率90%未満 参考

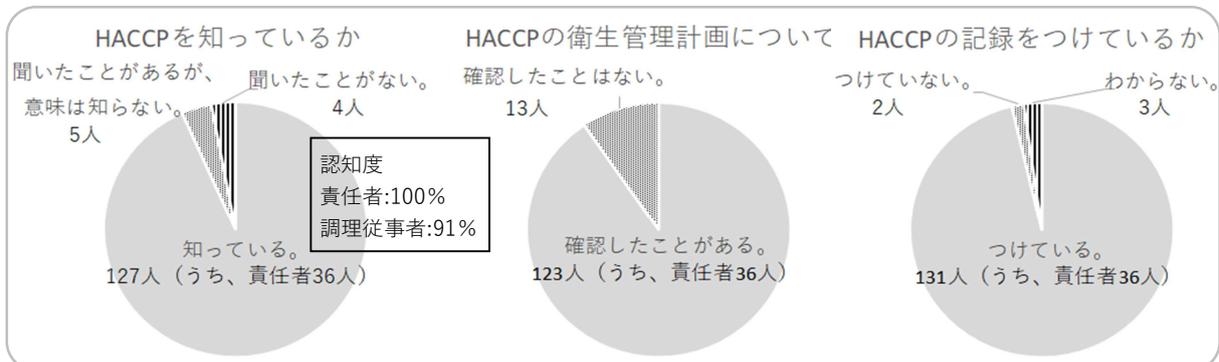
問題項目	回答者				全体 159人
	食品衛生責任者 36人	調理従事者 (責任者以外) 100人	配膳担当 (調理しない) 11人	その他 (支配人、客室係等) 12人	
HACCP①(制度)	100.0	97.0	81.8	91.7	96.2
HACCP②(運用)	100.0	99.0	100.0	100.0	99.4
カンピロバクター①(菌)	100.0	97.0	100.0	100.0	98.1
カンピロバクター②(環境要因)	97.2	98.0	100.0	100.0	98.1
ノロウイルス①(ウイルス)	75.0	57.0	36.4	41.7	58.5
ノロウイルス②(環境要因)	80.6	91.0	72.7	75.0	86.2
ウエルシュ菌	88.9	89.0	100.0	66.7	88.1
腸管出血性大腸菌 O157	100.0	98.0	100.0	91.7	98.1
サルモネラ	94.4	99.0	100.0	100.0	98.1
黄色ブドウ球菌	100.0	78.0	90.9	91.7	84.9



(図3) 責任者、調理従事者の回答



(図5) 責任者、調理従事者へのアンケート (問題の難易度)



(図4) 責任者、調理従事者へのアンケート (HACCP)

(2) フィードバック

食中毒防止講習会（受講者：宿泊施設を含む飲食店営業許可施設 1171 人）において、問題の集計結果を踏まえたフィードバックを実施した。特に正答率が低かった問題に焦点を当て、講習会用資料を作成した。

また、講習会に参加できない従事者にも受講の機会を与えるため、講習動画を作成した。動画作成には動画生成 AI サービス（WriteVideo）を活用し、講習会用資料を取り込むだけで手軽に動画コンテンツを制作することができた。作成



(図 6) 講習動画

した動画は、YouTube の「ふじのくに静岡県庁チャンネル」に限定公開した（図 6）。講習会では、動画の二次元コードを付した資料を配布し、受講者に施設の従事者教育に活用するよう呼びかけた。動画再生回数は 131 回であった（12 月 19 日時点）。

(3) 宿泊施設及び講習会受講者からの感想・意見

宿泊施設の従事者からは、「問題はもう少し難しくても良い。」「問題数がもう少し多くても良い。」「動画は従業員教育に役立った。」「自分たちが普段行っている勉強会では扱ったことの無い、ウエルシュ菌や黄色ブドウ球菌について、動画で学べたので良かった。」といった意見があった。

一般飲食店の従事者からは、「今年の講習会はいつもと違ってすごく良かった。」「問題がクイズみたいでおもしろかった。意外と間違えた。」といった意見があった。

【考察】

本取組みにより、宿泊施設における従事者の食品衛生意識の実態を把握することができた。毎年、立入監視や衛生指導を実施している宿泊施設を対象としたため、監視時に、計画書がなく記録のみの施設が散見される一般飲食店と比較し、良好な結果が得られたと考えられた。

また、HACCP の経過措置期間が終了して 4 年が経過し、多くの責任者や従事者が計画の確認や、記録の作成を行っていることは、衛生管理の基盤が着実に構築されていることを示唆している。その一方で、一部の従事者においては理解不足があり、引続き、周知徹底が求められる。

食中毒菌やウイルスの基本的な知識について、正答率や難易度のアンケート結果から、責任者と従事者に大きな差はなく、特に、ノロウイルスや黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌に関する理解が十分でないことが明らかになった。これらは、本来であれば必要な知識として持つべき重要な項目であるため、監視や講習会において重点的な指導・教育を繰り返し行う必要がある。

本取組みで用いた「食品衛生理解度チェック」は、従事者が自発的に参加しやすい仕組みとして、従来的一方通行的な指導に比べて関心を喚起しやすく、効果的であった。さらに、オンライン回答の利便性や即時の解説提示により、理解促進の効率化も図ることができた。講習会における結果のフィードバックや動画の活用により、会場での受講が難しい調理従事者への情報提供も可能となり、教育の幅を広げることが期待できる。

今後は、本手法を宿泊施設だけでなく一般飲食店へ展開し、理解度の定期的な把握とフィードバックを継続的に実施することで、食品衛生意識のさらなる向上に繋げたい。

【参考】

- ・ 動画生成 AI サービス WriteVideo (<https://app.writevideo.ai/>)