

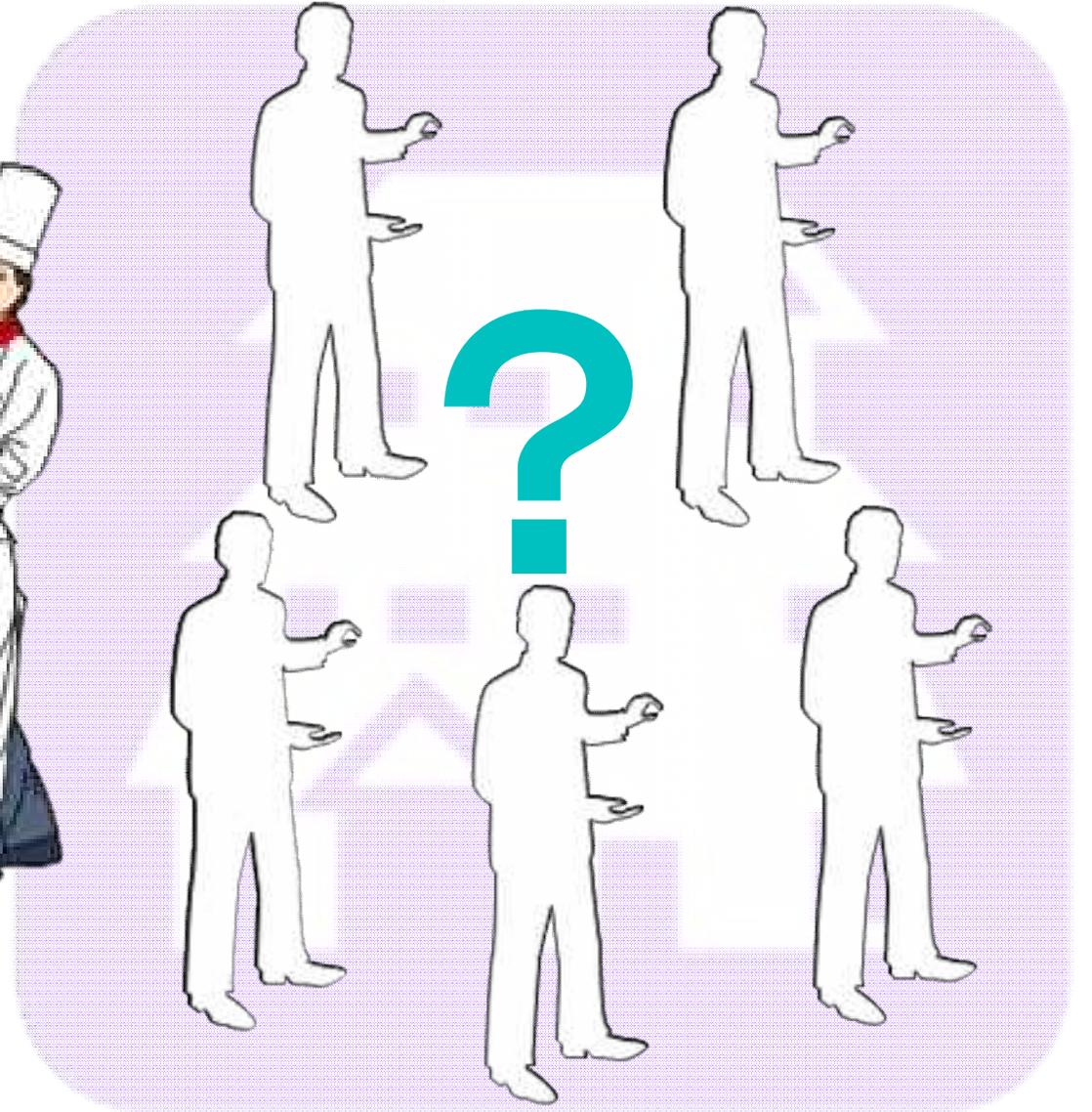
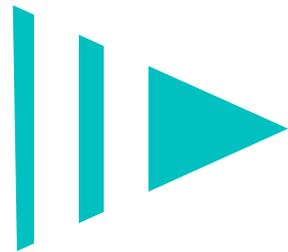
食品衛生意識向上に向けた新たな取組み ～5分で簡単！理解度チェック～



熱海健康福祉センター 衛生薬務課

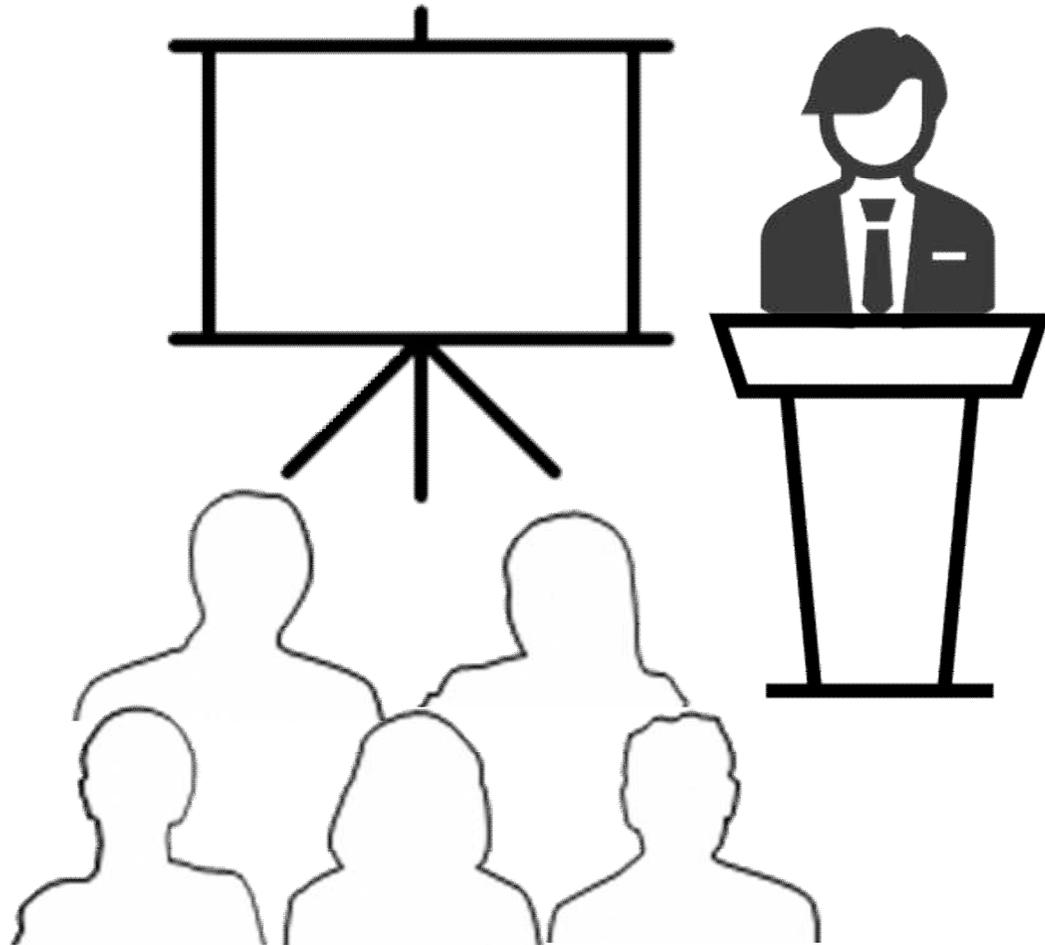
○鈴木あおい、坂川達哉、平井愛、遠藤真琴

【はじめに】 背景



【はじめに】 目的

一方的



自発的



【概要】 理解度チェックの作成

食品衛生理解度チェック

5分で簡単！

問題

- ・ 食中毒菌、ウイルス **基礎知識**
- ・ 7種の項目を **10問**
- ・ 3つの文章のうち **1つ正解**
- ・ **難易度は低く設定**

アンケート

- ・ **HACCPの認知度**
- ・ **問題の難易度**

【概要】理解度チェックの配布



解説リンク



食品衛生理解度チェック

5分でチェック!

アンケートと問題 13 問を解くことで、食中毒予防の理解度が確認できます！
調理担当者、配膳担当者等みなさんで食品衛生理解度チェックを行い食品衛生に対する理解を深めましょう。

- ① スマートフォンで二次元コードを読み込んでください。
パソコンの方はこちら

https://apply.e-tumo.jp/pref-shizuoka-u/offer/offerList_detail?tempSeq=16568



- ② 「利用者登録をせずに申し込む方はこちら」をクリック

[利用者登録せずに申し込む方はこちら >](#)

上記をご理解いただけましたら、同意して進んでください。

- ③ 「利用規約に同意する」をクリック

[< 一覧へ戻る](#) [同意する >](#)

- ④ 「申込」以下の質問に回答してください。

申込

選択中の手続き名：20250408—青監視用問題（試作）

施設名称を入力してください。 **必須**

回答される方がお勤めされている施設の名前を記載してください。

施設の所在地を選択してください。 **必須**

お勤めされている施設の所在地を選択してください。

- ⑤ 最後まで回答したら「確認へ進む」をクリック

設問について **必須**

最後に、設問について感じた難易度を教えてください。

とても易しかった

……………

【結果】(1)集計結果 問題の正答率

- ・ 宿泊施設**75件**
- ・ 責任者、調理従事者等**159人**

全体の正答率が低かった問題

1 ノロウイルス①(ウイルス) 58.5%

2 黄色ブドウ球菌 84.9%

3 ノロウイルス②(環境要因) 86.2%

4 ウェルシュ菌 88.1%

正答率90%未満

【結果】 (1)集計結果 問題の回答内訳

1 ノロウイルス①(ウイルス) 58.5%

イメージ
ノロウイルス
= カキ、嘔吐下痢
▶ 回答が分散

✕ 手洗いは、2回繰り返しても意味がない。



✕ ノロウイルスの食中毒は、カキなどの二枚貝の生食で発症することがほとんどだ。



○ ノロウイルスに感染しても、症状が出ない場合がある。

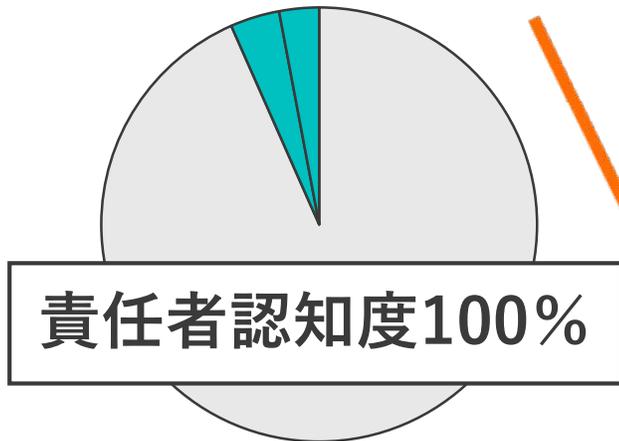


責任者：36人 調理従事者：100人

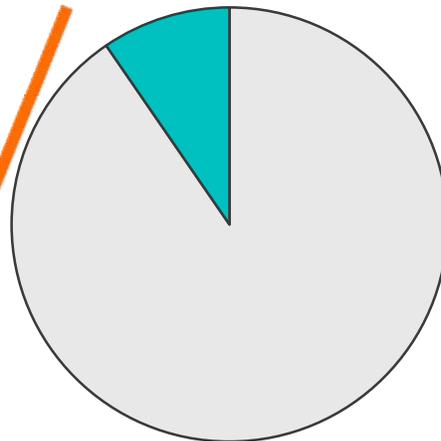
【結果】 (1)集計結果 HACCPアンケート

回答： 責任者36人 調理従事者100人

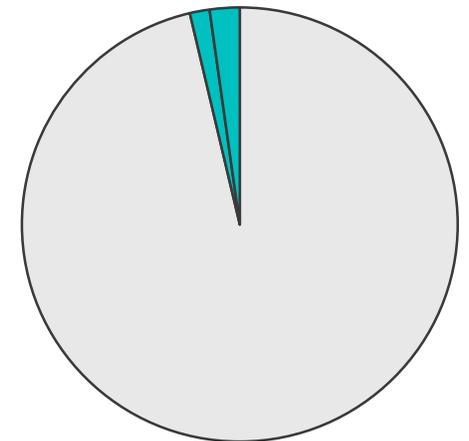
調理従事者のうち、
意味を知らない、
聞いたことがない **9人**



調理従事者のうち、
計画を確認したことが
ない **13人**



調理従事者のうち、
記録をつけていない、
わからない **5人**



「記録をつけている」

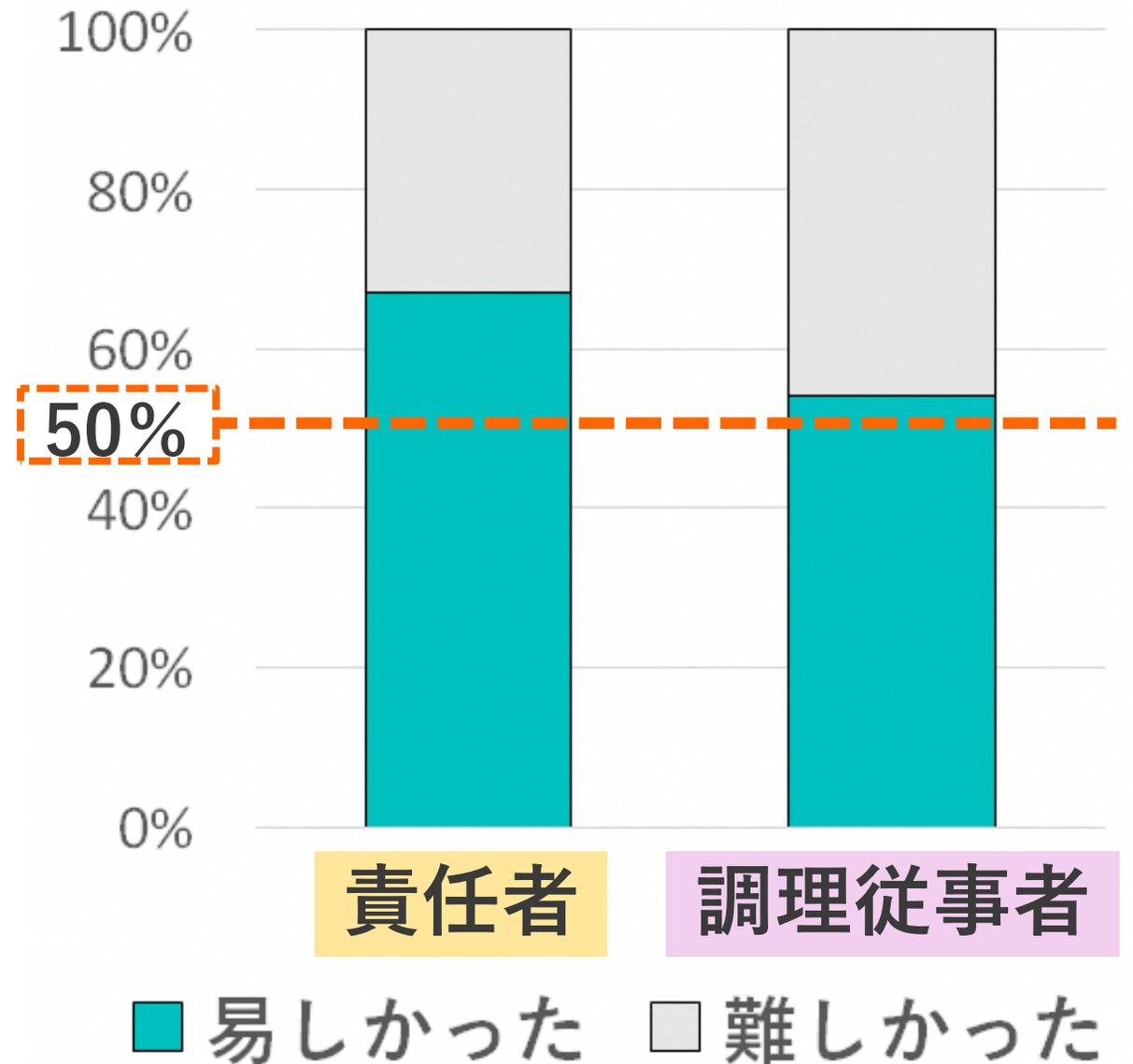
【結果】 (1)集計結果

問題の難易度

責任者、調理従事者ともに

50%以上が

「易しかった」 と回答



【結果】 (2) フィードバック

- ・ 食中毒防止講習会でフィードバック

受講者：1171人（宿泊施設を含む）

- ・ 正答率が低い問題に焦点を当て、資料を作成。

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



【結果】 (2) フィードバック 動画作成

生成AIを活用し、動画を手軽に作成

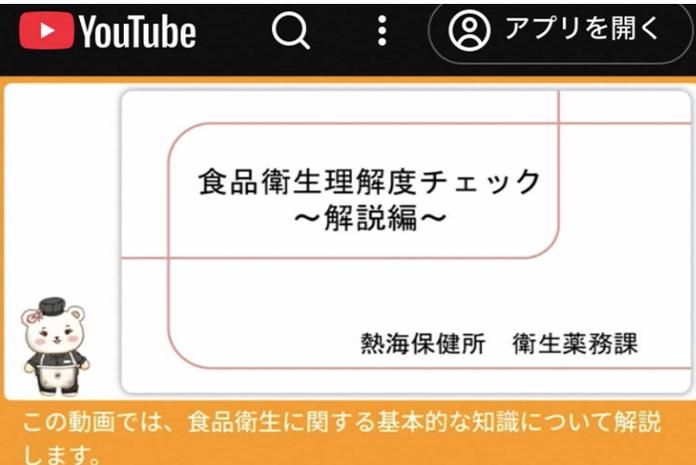
令和7年度
食中毒防止講習会

熱海保健所 衛生業務課

取込み


「文章」を書くだけで
「動画」が作れる

動画up



講習会資料
(JUST Focus)

動画生成AI
(Write Video)

県公式チャンネル
(You Tube)
限定公開

【結果】(2)フィードバック 動画の配布

- ・ 講習会受講が難しい従事者の教育に役立てるよう呼びかけ
- ・ 再生回数**137回**(12月末時点)

オンライン講習会のご案内

～食品衛生理解度チェック解説編～

食中毒防止講習会に来場できなかった調理従事者の方、従業員教育の方法に悩んでいた営業者の方、講習会の内容を復習されたい方、全ての方にご覧いただけます！

休憩時間にも、ご自宅でも受講可能な講習会です。

たった2ステップ、たった10分で食中毒予防の知識が学べますので、是非ご活用ください！！



パソコンの方はこちらから

https://youtu.be/Lkh_DOZU-y4

※ふじのくにメディアチャンネル（静岡県庁公式）YouTube

【結果】 (3) 宿泊施設・講習会受講者からの感想・意見

宿泊施設

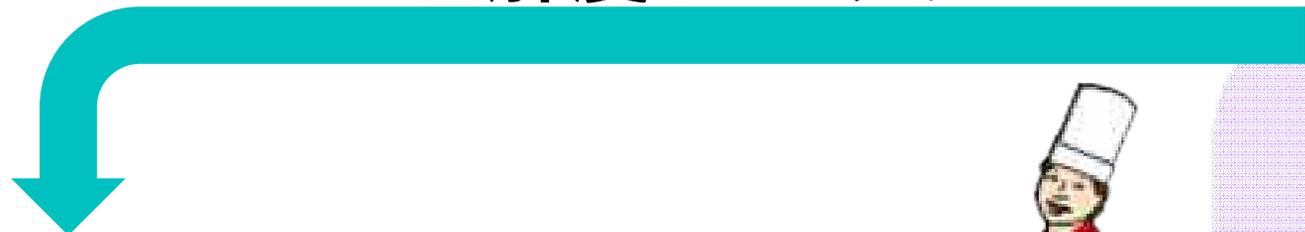
- ・ 動画は従業員**教育に役立った**。
- ・ 社内教育では触れたことのない、**黄色ブドウ球菌**や**ウエルシュ菌**について、動画で学べて良かった。

一般飲食店

- ・ 今年の**講習会**はいつもと違って良かった。
- ・ 問題がクイズみたいで**面白かった**。意外と間違えた。

【考察】

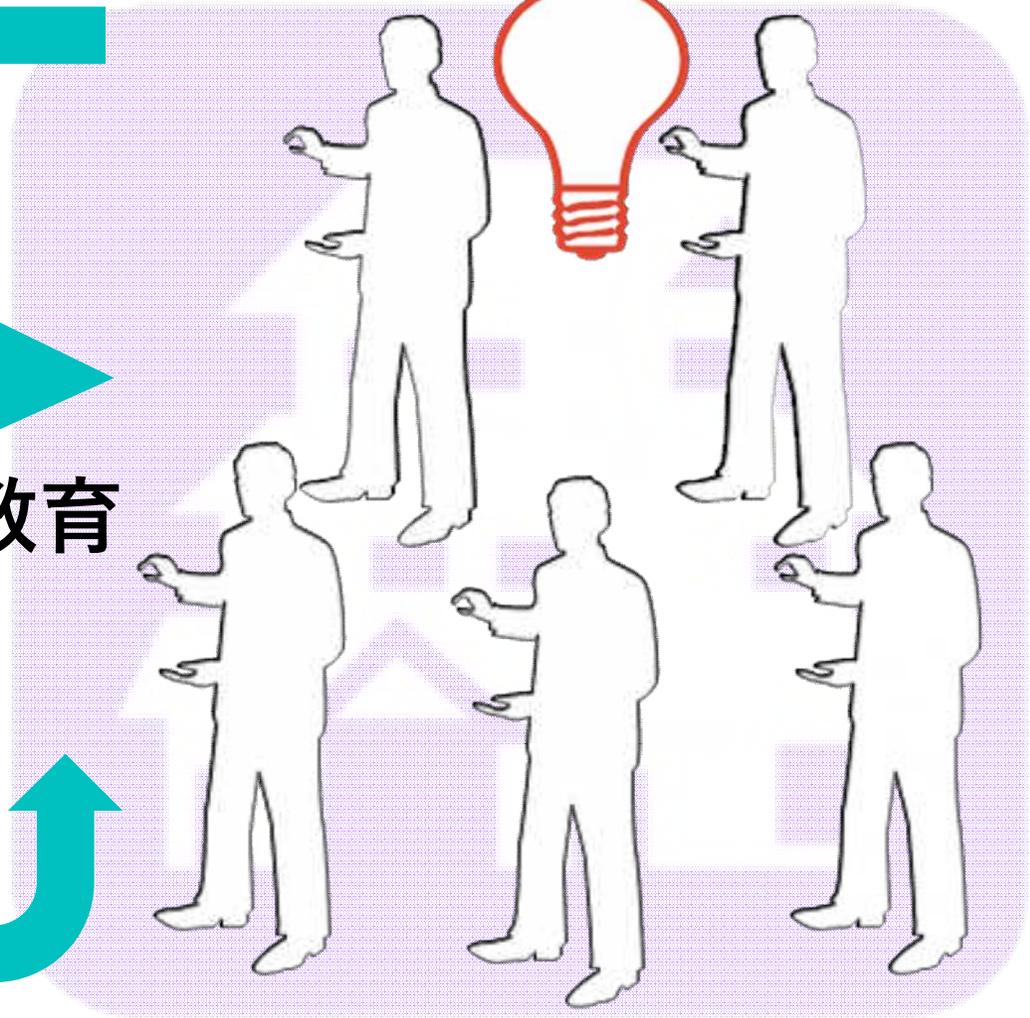
理解度チェック



講習会
フィードバック



教育



動画提供、周知徹底

