

議 事 2

リスクコミュニケーションの実施状況について

リスクコミュニケーションの実施状況について

食品の安全・安心に関する講演や行政からの情報提供、参加者との意見交換等を通して、食品等の安全・安心に関する関係者相互間の知識と理解を深めるため、リスクコミュニケーションを開催する。

1 第30回千葉県食品等安全・安心協議会の議題について

食中毒の予防啓発について

例年、食中毒の原因物質の上位を占めるアニサキスについて、積極的に予防啓発を行うため、動画を作成し、令和6年10月28日からYouTubeを利用して配信した。

ア 動画配信の周知

- ・ 食の安全・安心電子館（千葉県衛生指導課ホームページ）
- ・ チーバくん食の安全・安心情報メール（千葉県衛生指導課メールマガジン）
- ・ 学生向けリスクコミュニケーション講義資料
- ・ 食品衛生のしおり（令和7年度版）※令和7年3月発行予定

イ 動画の概要

- ・ タイトル：食中毒予防啓発動画アニサキス編
- ・ 再生時間：3分37秒
- ・ 視聴回数：810回
- ・ 配信チャンネル：千葉県公式セミナーチャンネル（登録者数4410人）

※視聴回数及びチャンネル登録者数は令和6年12月17日現在

食中毒予防啓発動画アニサキス編

https://www.youtube.com/watch?v=mR4I_M7A8Gk



2 食品に携わる学生向けリスクコミュニケーション（令和6年度）

（1）内容（16～20 ページ参照）

ア 最近の食品衛生事情について

- ・ リスクコミュニケーションについて
- ・ 食中毒について（発生状況、病因物質について）

イ 正しい手洗いでできていますか？

- ・ 手洗い教室（手洗いチェッカー使用）

（2）実施結果

月日	会場	参加人数
7月10日（水）	千葉県立保健医療大学（千葉市）	23名
11月14日（木）15日（金）	千葉調理師専門学校（千葉市）	95名

3 一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション（令和6年度）

（1）内容（21～22 ページ参照）

ア バックヤード見学（スーパー部門）

イ 食品安全講義

ウ 体験実習

- ・ 野菜の袋詰め
- ・ 汚れの実験（ルミテスター使用）
- ・ 手洗い教室（手洗いチェッカー使用）

（2）実施結果（協力：船橋市、イオンリテール株式会社）

月日	会場	参加人数
8月26日（月）	イオン船橋店（船橋市）	13組26名

食品の「リスク」とは

食品中に **ハザード（健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等）** が存在する結果として生じる悪影響の確率とその程度に関数。

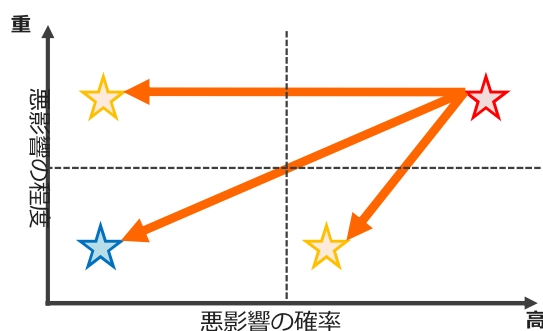


どんな物質・食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性があり、**リスクゼロはあり得ない。**

4

リスクコミュニケーションとは

リスクに関係する人々の間で、食品のリスクに関する情報や意見をお互いに交換すること



◎ 有害性や起こる確率がどの程度ならば受け入れ可能か（★ or ★）

◎ 受け入れ可能なレベルまでリスクを下げるためにどうすれば良いか（→）

これらについて **関係者の理解を深め、共に考えよう** というもの。

6

腸管出血性大腸菌（EHEC）

ベロ毒素を産生し、水様性の下痢に始まり、血便と腹痛を主症状とする出血性大腸炎を引き起こす。O157をはじめO26、O111などが知られている。

※主な原因食品として、食肉の生食、バーベキューやハンバーグなどの肉料理の加熱不足、EHECに二次汚染された食品

【予防方法】

- ・ 生肉や加熱不十分な肉料理は食べない。
- ・ 食肉は中心まで加熱する。（75℃1分以上）
- ・ 生野菜などは十分に洗浄する。 など



【参考】
腸管出血性大腸菌O157について（千葉県）

24

【演習】生肉のリスクを考える

食肉のリスクをどの程度許容しますか。

腸管出血性大腸菌O157というハザードが存在する食肉を…
『食べる』 or 『食べない』

I 「食べる」とした場合、受け入れ可能なレベルまでリスクを下げるために、何をしますか（心がけますか）？



28

【演習】腸管出血性大腸O157のリスクを考える

・ II レアハンバーグや牛刺しが好きな友人がいます。その友人になんて助言しますか？

【考えるときのポイント】

- ・ 腸管出血性大腸菌O157による食中毒の症状は？（重症度など）
- ・ 新鮮かどうかは関係ある？
- ・ 自宅で食べる時（自分で調理したり、小売店で買ったものなど）と飲食店等で食べる時で考え方は変わる？ など

27

R6 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション（演習用紙）

（回答まとめ：計115名）

問1 レアハンバーグや牛刺しを食べたいと思いますか。また、それはなぜですか。
（理由一部抜粋）

1 食べたい（25名） 2 食べたくない（84名） 3 その他（6名）

【1の理由】・食べたことがないから。・安全より美味しさが勝ってしまう。

【2の理由】・あたりそうだから。・感染して体調を崩すかもしれないから。

【3の理由】・食べてみたいと思うが、食中毒のリスクがあるので怖い。

問2 「腸管出血性大腸菌 O157（おーいちごーなな）」について 知っていることやイメージをお聞かせください。（一部抜粋）

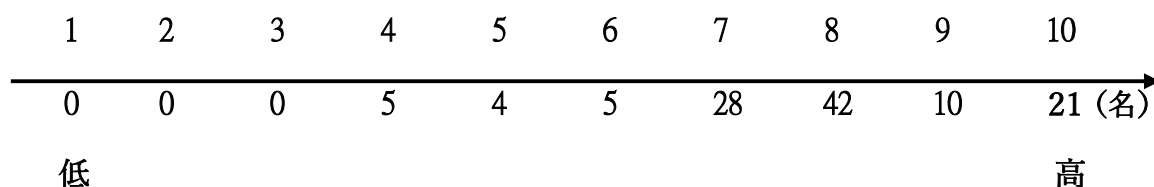
・感染したら、下痢・吐き気などの消化器症状が出る。

・お腹が痛くなるイメージ、加熱不十分

・肉に存在する。下痢などの症状を引き起こす。

問3 腸管出血性大腸菌 O157 のリスクを10段階で評価するとしたらどの程度ですか。

(直感でお答えください。数字を○で囲んでください。) 平均 7.8



問4 講義中の I の設問について回答を記載してください。(一部抜粋)

(I の設問：腸管出血性大腸菌 O157 というハザードが存在する食肉を「食べる」とした場合、受け入れ可能なレベルまでリスクを下げるために、何をしますか (心がけますか) ?)

- ・ 中心温度7 5 ℃以上、1 分間以上の加熱をする。
- ・ 焼肉などの場合、生肉と食べる肉の tong は混用しない。
- ・ 肉は火が通りやすいようにうすめに切る。

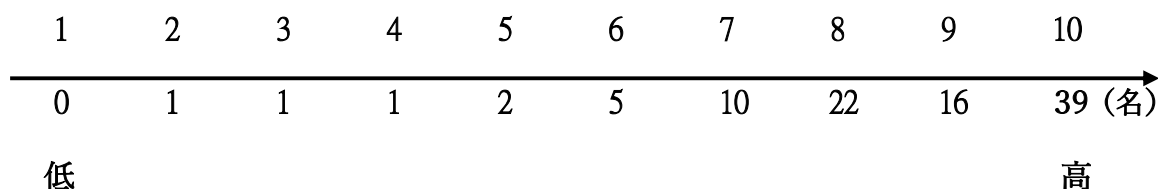
問5 講義中の II の設問について回答を記載してください。

(II の設問：レアハンバーグや牛刺しが好きな友人がいます。その友人になんて助言しますか?)

- ・ 食べる肉が例え新鮮であっても、飲食店で食べたとしてもしっかり加熱されていない肉を食べることは、食中毒になって、腹痛や下痢で苦しむ可能性があるから控えた方がいいよ。
- ・ 好きなら自己責任で食べたらいいと思うけど、食中毒になるかどうかには新鮮かは関係ないから気をつけてね。

問6 腸管出血性大腸菌 O157 のリスクを10段階で評価するとしたらどの程度ですか。

(よく考えてお答えください。数字を○で囲んでください。) 平均 8.5 無回答 18 名



問7 レアハンバーグや牛刺しについて、今後、食べたいと思いますか。

また、それはなぜですか。(理由一部抜粋) 無回答 2 名

1 食べたい (17名) 2 食べたくない (88名) 3 その他 (8名)

【1の理由】・美味しそうだから。・食経験を増やしたいから、食べた立場で話ができるようになりたい。

【2の理由】・食中毒リスクが高いため。・危険性をあらためて感じた。

【3の理由】・食べたいと思う気持ちはあるけれど怖くなってしまった。食経験を増やす上では食べてみたい。

※問1と比較 1 : 8名減少 2 : 4名増加 3 : 2名増加

問8 「腸管出血性大腸菌 O157」について、今回のリスクコミュニケーションで初めて知ったことや印象に残った事がありましたらお聞かせください。(一部抜粋)

- ・ 広告や謳い文句に流されず、何が食中毒リスクをもっていてどこで発生するのか。正しい知識と情報で感染リスクを低下させることが大切。
- ・ O157 の症状が思ったより辛そうで、生肉の摂取は控えようとあらためて思った。

令和6年度 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

イオン船橋店 うら側探検クイズラリー

食品衛生監視員になって食品売場をチェックしてみよう！

クイズ1 きゃべつ ^{きゃべつ} の産地はどこかな？ こたえ けん さん 県産	クイズ2 お寿司 ^{すし} コーナーの人は、何を身 ^み につけて いるかな？ こたえ ● ● ●
クイズ3 お店の売り場 ^{うりば} でお肉 ^{にく} を保管 ^{ほかん} している冷蔵庫 ^{れいぞうこ} は 何 ^{なん} ℃で管理 ^{かんり} されているかな？ こたえ ℃～℃	クイズ4 売り場 ^{うりば} のお刺身 ^{さしみ} は何 ^{なん} ℃で管理 ^{かんり} されているかな？ 実際 ^{じっさい} にはかってみよう！ こたえ ℃
クイズ5 ドーナツ ^{どなつ} セットに含まれるアレルギーは 何かな？ こたえ こむぎ たまご にゅう 小麦・卵・乳・そば・えび らっかせい 落花生・かに・くるみ	クイズ6 かつ丼 ^{かつどん} の期限 ^{きげん} はいつまでかな？ こたえ しょうみ しょうひ き げん (賞味・消費) 期限 24年 月 日 時

学んだこと



チーバくん

【問題 4】

食中毒^{どく じん}の原因となる食中毒菌^{どく じん}はどこにいますか？

- ① 肉と魚だけにいる。
- ② 土の中だけにいる。
- ③ どこにでもいて、人の体の中にもいることもある。
- ④ トイレだけにいる。

【答え】

③

食中毒菌^{どく じん}はどこにでもいて、人や動物の体内^{この}にもいます。種類^{しゅるい}によって、好みの食品^{ちが}が違います。

【食中毒菌の例】



- ・ カンピロバクター：とり肉 など
- ・ ウエルシュ菌^{きん}：シチュー、カレー など
- ・ 黄色ブドウ球菌^{きん}：おにぎり など
- ・ 腸炎ビブリオ^{ちようえん}：魚介類^{ぎょかい}、漬物^{つけもの} など
- ・ サルモネラ属菌^{ぞく じん}：たまご、とり肉 など