

令和7年度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 食品に携わる学生向けリスクコミュニケーション（資料16～19ページ参照）

（1）内容

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 正しい手洗いできていますか？

- ・ 手洗い教室（手洗いチェックカード使用）

（2）実施結果

月日	会場	参加人数
6月18日（水）	千葉県立保健医療大学（千葉市）	24名
11月20日（木）21（金）	千葉調理師専門学校（千葉市）	59名

2 一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション（資料20～21ページ参照）

（1）内容

ア スーパーマーケットのバックヤード見学

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（手洗いチェックカード使用）

（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27日（水）	イオン船橋店（船橋市）	13組26名

参考

令和7年度 食品衛生にかかる広報実績

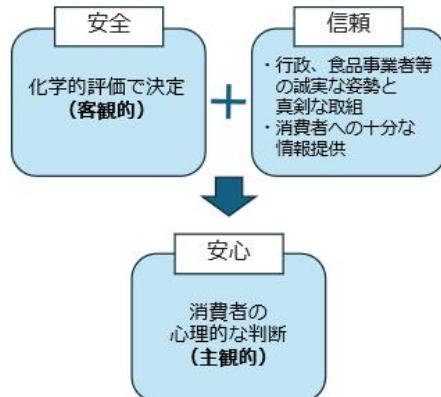
	月日	媒体	テーマ	閲覧件数
1	5月12日	千葉県ホームページ	食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン（食品ロス削減関連）	1,348 (R7.11末 時点累計)
2	6月5日	チバテレビ 千葉県インフォメーション	食中毒注意報発令中！	
3	6月5日	県広報X	食中毒注意報発令中	10,460 (R8.1.9 時点累計)
4	6月19日	千葉日報 県からのお知らせ	食中毒注意報発令中！	
5	9月5日	チバテレビ 千葉県インフォメーション	毒キノコによる食中毒に注意しましょう	
6	9月15日	ベイエフエム チバ・プリフェクチャー ・アップデイツ	毒キノコによる食中毒に注意しましょう	
7	9月17日	県広報X	毒キノコによる食中毒に注意しましょう	5,252 (R8.1.9 時点累計)
8	10月29日	千葉県ホームページ	ボツリヌス菌	96 (R7.11末 時点累計)
9	12月18日	チバテレビ 千葉県インフォメーション	ノロウイルスに要注意！	
10	12月29日	ベイエフエム チバ・プリフェクチャー ・アップデイツ	ノロウイルスに要注意！	
11	12月号	ちば県民だより	ノロウイルスに注意！	

食品の安全・安心とは

- 食品が「安全である」とは、「予期された方法や意図された方法で作ったり、食べたりした場合に、その食品が食べた人に害を与えないという保証」のこと。

Codex 食品衛生に関する一般原則
(General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969)

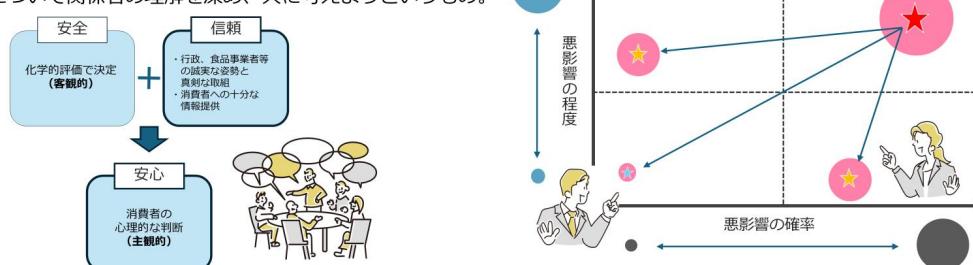
- 「安全」 = 「安心」ではない。



リスクコミュニケーション

リスクに関する人々の間で、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

有害性やおこる確率がどの程度ならば受け入れ可能で、そのレベルまでリスクを下げるためにどうすれば良いか、について関係者の理解を深め、共に考えようというもの。



食品のリスクとハザード

$$\text{ハザード} \times \text{摂取量} = \text{リスク}$$

ハザードの毒性が強くても摂取量が少なければリスクは小さくなる

ハザードの毒性が弱くても摂取量が多ければリスクは大きくなる

$$\text{ハザード} \times \text{摂取量}$$

$$\text{ハザード} \times \text{摂取量}$$

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。

演習

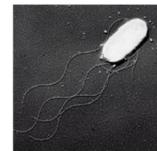
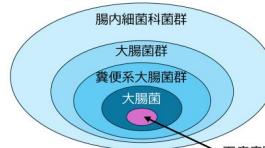
テーマ

生肉のリスクを考える



腸管出血性大腸菌

- 大腸菌のうち、毒素を作つて出血をともなう下痢をおこすもの
- O157、O111、O26など
- 牛等の家畜の腸管内に生息



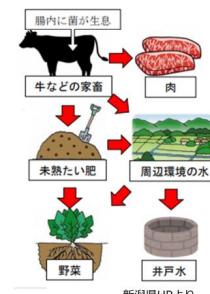
農林水産省HPより

原因

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
二次汚染された食品

下痢病原性大腸菌
腸管毒素性大腸菌
腸管組織侵入性大腸菌
腸管病原性大腸菌
腸管付着性大腸菌
腸管出血性大腸菌



新潟県HPより

症状

水様性下痢、血便と腹痛を主症状とする出血性大腸炎

嘔吐、38℃台の高熱

重篤な合併症である溶血性尿毒症症候群（HUS）※になる場合もある。

※HUS…破碎状赤血球を伴つた貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とする。
HUSの初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られる。
子どもと高齢者に起こりやすい。
HUSを発症した患者の致死率は1~5%とされている。

問 6

「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？
(自由記載)

問 7

レアハンバーグや牛刺しを
食べている友人がいます。
その友人になんと助言しますか？
(自由記載)

R7 食品に携わる学生向けリスクコミュニケーション

テーマ 生肉を食べるリスク

講義前 (O157について)

1 腸管出血性大腸菌O157のリスクを10段階で評価するいたらどの程度ですか。	
A 平均: 7.8	B 平均: 7.8

2 レアハンバーグやユッケを食べたいと思いますか。また、それはなぜですか。	
A 食べたい 8.3%	B 食べたくない 54.2% 食べたい 40.7%
<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> お店が提供しているレアハンバーグやユッケは安全だと思うから。 自分で作らずに店の売り物だったら信用する。 	<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食中毒のリスクが高そうだから。 他の講義などでも加熱が不十分だと危険だと学んだから。
<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> やわらかくておいしいから。 みんな食べているから。 高級だから。 お刺身感覚。 今までお腹を壊したことがないから。 	<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 見た目からして危なさそう。 食中毒のリスクがあり不安。 生肉は危険というイメージ。

講義後 (O157について)

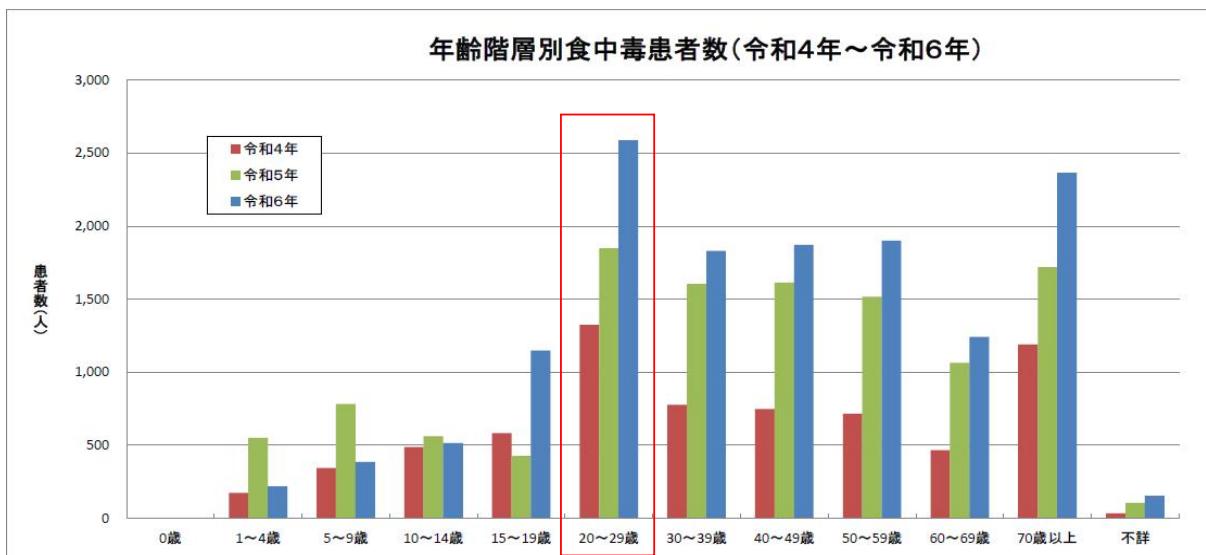
3 腸管出血性大腸菌O157のリスクを10段階で評価するいたらどの程度ですか。	
A 平均: 8.6	B 平均: 8.5

4 レアハンバーグやユッケを今後食べたいと思いますか。	
A 食べたい 8.3%	B 食べたくない 42.4% 食べたい 57.6%
<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食中毒のリスクはあるが、食欲、意欲が勝る。 おいしいから。 有名なお店では食べたい 	<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> もともと抵抗感があったが、死亡事例も過去にあったと知り、より怖いと感じたため。 死亡するほどの高いリスクを負ってまで食べたいと思わないから。
<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 危ないけれど1回は食べてみたい。 若いちは大丈夫だと思った。 安全なお店に行く。 思っているよりリスクが低いと感じた。 おいしいからやめられない。 	<p>〈主な意見〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 死ぬかもしれないリスクを抱えてまで食べたくない。 店舗がしっかりとした知識、対策、管理をしているかわからないため。

5 「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事や印象に残った事	
A	B
<ul style="list-style-type: none"> 調理や食べる際にリスクを減らすために自分でできる事もあるので、気を付けようと思った。 腸管出血性大腸菌O157は想像以上に身近なものだと感じました。 「店で提供されているから安心」という食品への安全性の思い込みがある事。 死に至ることがあるのは知らなかった。菌や加熱の程度によって悪影響の程度と確率が変わってくるのは覚えておきたいと思った。 焼肉やバーベキューなど身近なところで感染リスクがあるため、普段からリスク管理をする意識が必要だと思った。 	<ul style="list-style-type: none"> 菌は様々な場所についてしまうため、細心の注意をして調理や提供をしたいと思った。 O157は思っている以上に危ない事を知りました。 以前から知識はあったが、患者数や死者数を見ると私たちから意識を変えていかなければならぬと思った。 そこまで危険と思わず今までユッケなどを食べていたが、どれだけ危なかったか知ることができた。 後遺症が残ることが怖いと思った。



- 食品に携わる学生で、同年代の学生間であっても、食品のリスクに関する考え方や、情報のとらえ方に差がある。
- 食中毒患者数は10代までは少ないものの、20代が一番多い。
- 10代後半までに家庭や学校において、食品衛生に係る理解醸成が必要。
- 一方で、20代への情報発信を積極的に実施する必要がある。

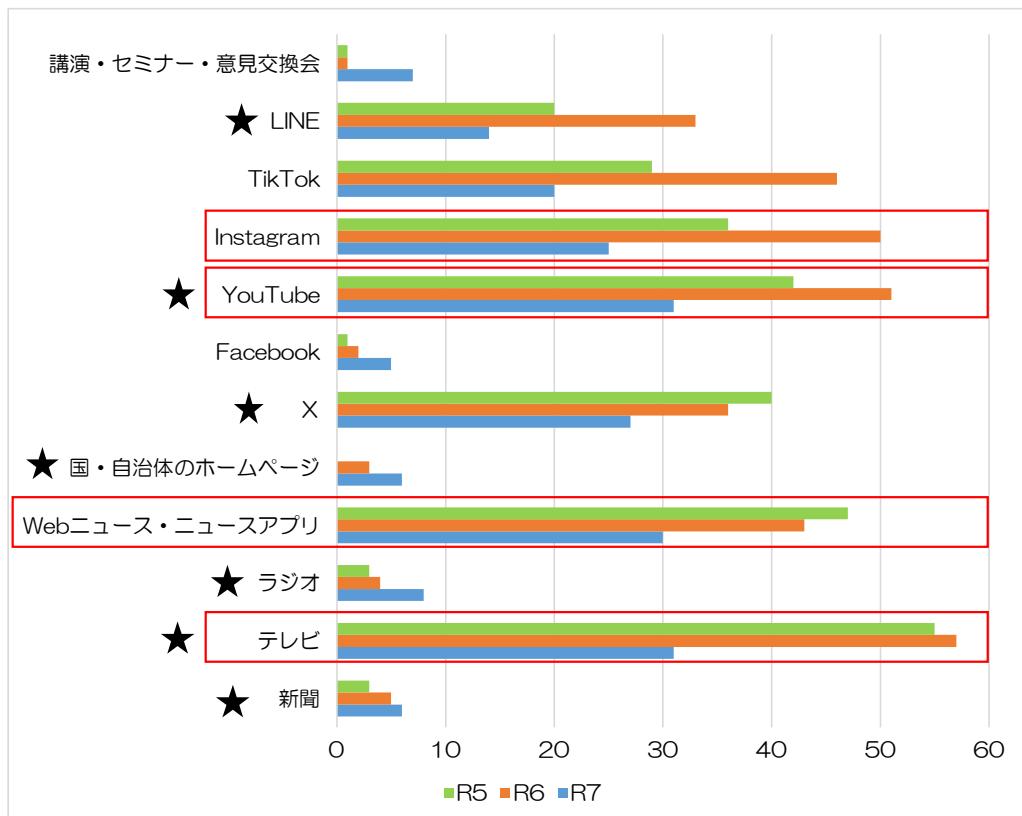


参考) 厚生労働省 令和6年食中毒発生状況

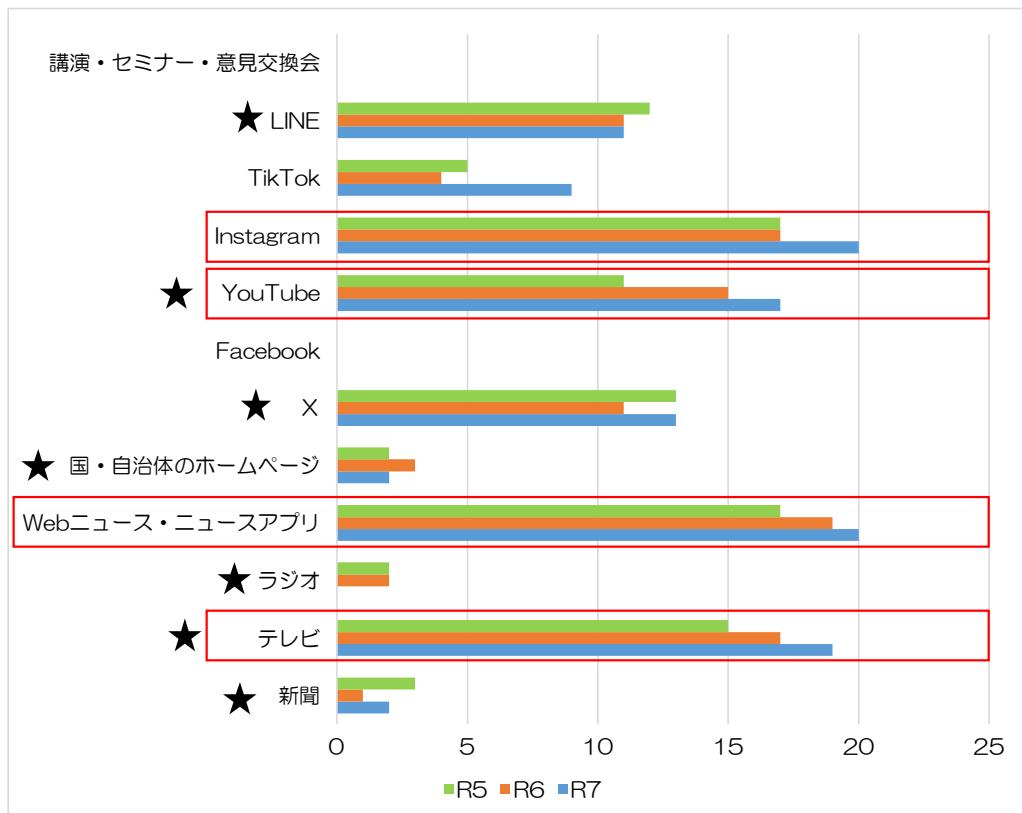
リスクコミュニケーションにおけるアンケート結果

普段情報収集のために利用している媒体を全て選んでください。

専門学校 (R7 n=59、R6 n=95、R5 n=84)



大学 (R7 n=24、R6 n=23、R5 n=22)



★…千葉県が情報提供のため利用している媒体

食べ物の「安全」ってどんなこと？



食品安全講義

食の安全

クイズに挑戦！

全部で10問あるよ！



1

食中毒って何？

2

こんな時は何に
気を付ければいいの？

3

食の安全を守る仕事

第1問

チーバくんは食べることが大好き！

最近、食中毒っていうのがあることを知ったよ。

何が原因で食中毒になるんだろう…？

1

細菌・ウイルス
寄生虫

2

化学物質

3

自然毒

4

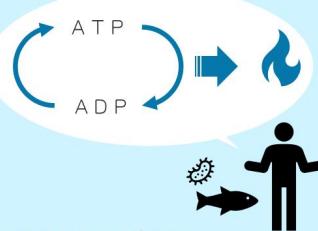
①～③ 全部



ATPふき取り検査

ATP

地球上のあらゆる生き物が
エネルギーの元として
持っている物質



ATPがある=生き物に由来する何かがある



食品を作る場所に

ATPがたくさんある=洗い残しや細菌などがたくさんある



終了後 アンケート（抜粋）

全体を通しての満足度

保護者	1 (低)	0名
	2 ↑	0名
	3	0名
	4 ↓	1名
	5 (高)	12名

児童	1 (低)	0名
	2 ↑	0名
	3	0名
	4 ↓	1名
	5 (高)	12名

とても充実した内容で楽しく学べました。ありがとうございました。

日頃何気なく購入している食品が、多くの衛生管理の下で気を付けて管理されていることが分かり、とても勉強になりました。子どもの学習になり、とてもよかったです。

全体的にわかりやすくて楽しかったです。ありがとうございました。