

今後のリスクコミュニケーションの開催方法について（案）

1 対象者の見直し

- 「一般消費者」向けのリスクコミュニケーションを主体に実施

2 開催方法について

- 一般消費者との接点がある他課の事業（例えば食育等）と連携し、普及を図る。
- 食の安全・安心に係る一般消費者向けのリスクコミュニケーションを開催し、周知方法を検討することによって、より多くの消費者に周知できるようにする。
- 平成 20 年度から一般消費者を対象に実施している「ちば食の安全・安心出前講座」を活用し、効率的な普及を図る。

3 テーマについて

「HACCPによる衛生管理」

- 今後、制度化が見込まれるHACCPについて、事業者に対する周知、支援はすでに進めているところであるが、一般消費者に食品等事業者のHACCP導入の取り組みについて理解を深めてもらうことにより、事業者の導入促進の推進力になることが期待できる。
- 危害分析における異物の取扱いについても詳しく説明し、一般消費者に異物の危害について理解を深めることにより、事業者、消費者が一体となった食の安全・安心の確保を推進できる。

※平成 27 年 1 月に千葉県食品等安全・安心協議会の「HACCP 普及検討作業部会」から提出された報告書では、普及啓発方法として「消費者への普及啓発も、導入促進のための鍵となる。リスクコミュニケーションなどの機会を利用することによって県民の理解を深め、県全体で普及を図る」と記されている。

4 その他

以下については、実施により今後の大きな効果が期待できるため、継続実施

- 食品に係る学生を対象としたリスクコミュニケーション
- 一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

平成29年度食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

開催予定

○食品に関わる学生を対象としたリスクコミュニケーション

下記2校において実施予定

- ・学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校（千葉市）
- ・千葉県立保健医療大学（千葉市）

【開催日程】平成29年9月～平成30年2月 詳細未定

○一般消費者向け

1 「夏休み☆食品安全探検ツアー2017」

日時：平成29年8月23日（水）

会場：イオンリテール株式会社 イオンモール船橋（イオン船橋店）

対象：小学3～6年生とその保護者 15組30名

現在募集中（募集締切 平成29年7月31日（月））

2 他課事業（食育等）との連携したリスクコミュニケーションの実施（案）

一般消費者へのリスクコミュニケーション手法として、食育等の他課の事業と連携して食品衛生の普及啓発を図る。（詳細は別添参照）

○小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

「食品安全について考えてみよう」

平成29年9月～12月までの4ヶ月間

対象 小学5～6年生 先着順25校

別添通知及びチラシにより、各市教育委員会宛て通知し、募集を実施中。

（募集期間 平成29年7月3日～9月29日）

他課と連携したリスクコミュニケーションの実施（案）

1 対象とする研修会

「平成 29 年度ちば食育ボランティア研修会」（安全農業推進課主催）
詳細は別紙を参照

2 目的

HACCPの衛生管理について一般消費者への周知を図ることを目的とし、今後の普及方法の参考とする。

3 テーマ

「HACCPによる衛生管理」 30分～40分

4 実施方法

クイズ形式の講義を中心に、受講者参加型の双方向の講義を実施し、HACCPについての理解を深めてもらう。

《例》

<p>問4 Point④ 調理 加熱の目安(中心温度が75℃1分間以上)とは、次のうち、正しいものを選んでください。</p> <p>A この温度と時間で調理すると多くの料理の味が良くなるとされている条件である。</p> <p>B 加熱調理(焼く、煮る、揚げる、蒸す)の適正な温度と時間の条件として定められている。</p> <p>C サルモネラなど一般の食中毒菌を殺菌できる温度と時間の条件である。</p>
--

<p>問4 正解 C</p> <ul style="list-style-type: none">料理の原料には、食中毒菌が付着し、増菌されている可能性があるため、食品の安全のために十分殺菌する必要があるといわれている。どの原材料や加工品がどのように汚染されているのか、また、どのように殺菌するか裏付けをもって定める。微生物はそれぞれ、生育に適した温度帯があり、死滅する殺菌温度がある。加熱調理(焼く、煮る、揚げる、蒸す)する場合、この温度等を科学データ等として取り入れる。 一般の食中毒菌 75℃、1分間 ノロウイルス 85℃、1分間

(出典：NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 食の安全ナビ検定クイズ検討会編)

5 その他

実施後アンケート調査を行い、今後の参考とする。

「平成 29 年度ちば食育ボランティア研修会」 安全農業推進課主催

1 目的

- ・第3次千葉県食育推進計画に掲げる地域に密着した食育活動の推進、食育関係者の連携・協力体制の強化及び活動の充実を図ることを目的とする。
- ・「ちば食育ボランティア」が地域に密着した食育活動の担い手として活躍できるよう資質向上を図るとともに、情報交換を通じて、食育関係者がお互い顔の見える関係を築き、ネットワークを構築することを目的とする。

2 日時及び場所

平成29年11月頃（日時未定）

千葉市生涯学習センター 大研修室（千葉市中央区弁天3-7-7）

3 研修内容

食育活動に関連した内容の研修、食育活動事例の発表、情報交換等

4 対象者及び募集人数

ちば食育ボランティア、市町村等

募集人数 60名程度

5 周知方法

ホームページによる周知、対象者に対し、開催の案内を送付。

6 申し込み方法

参加申込書により、メール、FAX、郵送、電話で申し込み

7 参考

○ちば食育ボランティア（平成29年3月現在 4133名）

【登録者】

	登録者数（人）
個人登録者	228
団体登録者	3,905
合計	4,133

- 【活動内容】
- ①食生活改善（バランスの取れた食生活に関する講話、指導等）
 - ②地産地消（地域農産物の紹介、食文化の紹介等）
 - ③食品流通・加工（食品流通の説明、食品製造工場等の見学受入れ等）
 - ④農林水産業（農林水産業体験、栽培指導、生産者のお話し等）
 - ⑤農林水産物加工（加工技術指導、相談、加工体験等）
 - ⑥食料・農林水産業情勢（食料・農林水産業に関する説明等）
 - ⑦料理（郷土料理・家庭料理教室、料理指導・説明等）
 - ⑧その他「食」や「農」に関するもの（田園の動植物等の観察、見学受入れ等）