

## 平成22年度食品安全委員会運営計画の実施状況（リスクコミュニケーション関係）

平成23年2月末現在

項 目	平成22年度食品安全委員会運営計画	これまでの実施状況及び今後の取組(予定)
リスクコミュニケーションの促進	<p>1 食品健康影響評価に関する意見交換会の開催</p> <p>委員会が行う食品健康影響評価に関する意見交換会については、広く国民の理解を得るため、多様な場の設定と参加型の運営を目指す。</p> <p>具体的には、以下の観点からテーマの選定を行うとともに、リスクコミュニケーション専門調査会で取りまとめた「意見交換会の実施と評価に関するガイドライン」を踏まえ開催する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品健康影響評価のうち、国民の関心の高いもの</li> <li>・科学的な食品健康影響評価の考え方・プロセスについて説明の必要があるもの</li> </ul> <p>なお、意見交換会を開催する案件について、効果的にリスクコミュニケーションが行われるよう、メールマガジン、ホームページ等の情報発信手段と連携を図る。</p>	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ リスクコミュニケーション専門調査会で取りまとめられた「意見交換会の実施と評価に関するガイドライン」を踏まえ、意見交換会の計画段階において、テーマごとに適した開催方法（地方公共団体との連携等）、開催規模等を十分検討し、意見交換会を26回開催した。</li> <li>※ 関係府省が連携して2回、委員会単独で2回、地方公共団体との共催で24回開催（いずれも延べ回数）</li> <li>○ 専門家でなくても参加しやすい気軽な雰囲気の中で、参加者相互間で意見交換するサイエンスカフェを、食中毒をテーマとして、東京で3回開催した。実施後のアンケート結果では、理解度の項目で「理解できた」「ほぼ理解できた」との回答が8割以上となっている。</li> <li>○ 地方公共団体との共催により、全国各地で、サイエンスカフェ形式の意見交換会を10回、参加者が少人数のグループに分かれて話し合い、そこで出た意見や疑問などについて専門家と意見交換するワークショップ形式の意見交換会を8回実施した。実施後のアンケート結果では、理解度の項目で「理解できた」「ほぼ理解できた」との回答が概ね8割以上となっている。</li> <li>○ 中学生を対象とした意見交換会として「ジュニア食品安全ゼミナール」を3回実施した。</li> <li>○ 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣を92回行った。</li> <li>○ 意見交換会の概要をメールマガジンで配信するとともに、意見交換会で用いた資料、説明内容、意見交換の内容等をホームページに掲載した。</li> </ul>

## 2 食品健康影響評価や食品の安全性に関する情報提供・相談等の積極的実施

国民に対し、正確で分かりやすい情報を迅速かつ適切に提供するため、国民の関心や提供した情報の理解・普及の状況・効果の把握に努めつつ、ホームページ、メールマガジンの配信、季刊誌、パンフレット、食品の安全性に関する用語集の発行等を通じ、積極的に情報提供を行うとともに、メールマガジンの会員募集等利用者の拡大に向けた取組を積極的に進める。ホームページについては、一層の内容の充実や迅速な更新、メールマガジン等との有機的な連携を図るとともに、特に、リスク評価に係る審議状況や評価結果について、より一層分かりやすい情報提供を行う。また、評価の考え方、プロセス及び結果をより分かりやすく伝達するため、ビジュアル化した参考資料や動画を活用した情報提供を行う。

さらに、国民の関心の高い食品健康影響評価が行われた際に、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディアや消費者団体等幅広い関係者との間で勉強会や懇談会を行うことなどにより、適時適切な情報の提供と食品安全に関する理解の促進に積極的に努める。併せて、プレスリリースのメール随時配信等によるマスメディア関係者へのきめ細やかな情報提供、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化に努める。

食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談や問い合わせについて、相談者の立場に立った丁寧な対応を行うとともに、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は関係機関とも共有し、食品の安全性の確保に向けて有効活用を図る。

## ① ホームページ等による情報提供

<ホームページ、メールマガジンについて>

【実施状況】

○ ホームページにおいて、以下の情報を掲載するなど、分かりやすい情報発信に努めた。また、食の安全ダイヤル等を通じて、国民の関心等の把握に努め、関心の高いと思われる食品の安全性に関する事案について「重要なお知らせ」等としてホームページへの速やかな掲載、情報提供に努めた。

<「重要なお知らせ」としてホームページに掲載した情報>

- ・腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について（4月7日掲載）
- ・バーベキューによる食中毒を防ぐために（4月23日掲載）
- ・食中毒予防のポイント（7月2日掲載）
- ・食品の窒息事故にご注意ください（11月26日掲載）
- ・鳥インフルエンザ（11月30掲載、平成23年1月22～28、31日更新）

○ 電子メールを用いた配信サービス（いわゆるメールマガジン）においては、委員会等の結果概要やホームページ新着情報等を、原則毎週金曜日に、約9,200名の会員に対し配信した。

【参考】

平成22年3月末：約7,900名  
5月末：約8,500名  
7月末：約8,600名  
9月末：約8,800名  
11月末：約8,900名  
平成23年1月末：約9,100名  
2月末：約9,200名

○ また、食品の安全性に関する事案についての情報をホームページへ掲載した際、その旨速やかにお知らせするために臨時のメールマガジンを発行するとともに、地方公共団体へ情報提供を行った。

【参考】

4月7日：「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」  
4月23日：「バーベキューによる食中毒を防ぐために」  
7月2日：「食中毒予防のポイント」  
11月30日：「鳥インフルエンザについて」

○ 利用者にとってより利便性が高く、活用しやすいホームページ環境を整備するため、ホームページと「食品安全総合情報システム」を平成22年2月22日に統合した。さらに新システムの構築に合わせ、7月12日にトップページをリニューアルし、コンテンツ項目の構成の見直し及び配置の見直し等を行った。また、トップページのリニューアルに合わせて、委員会などの開催案内や意見等の募集など当日分の新着情報を毎日19時に配信する「新着情報お知らせメール」を開始し、約2,600名の会員に配信

した。

- メールマガジンについては、年度当初に食品安全モニターの課題報告を踏まえ、目次の整理、表記の簡略化、読み物ページの増設などの改善を行った。

【今後の取組】

- ホームページ（二階層目以降）については、階層化を進めることによって、一般的情報から、専門的情報に必要な応じてリンクできるよう構成の見直しを行い、よりわかりやすく情報を掲載できるよう、その内容の更なる改善を図る。

<季刊誌「食品安全」等について>

【実施状況】

- 季刊誌「食品安全」については、7月に「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌のリスクプロファイル」を特集した第23号を、10月に「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集した第24号を、平成23年1月に「トランス脂肪酸のファクトシートの更新」等を特集した第25号をそれぞれ発行した。
- 食品による窒息事故について、季刊誌で特集したほか、チラシを作成し、ホームページやメールマガジンへの掲載、地方公共団体や栄養士会等への配布を行い、注意喚起をした。

【今後の取組】

- 季刊誌「食品安全」を平成23年3月に「かび毒デオキシニバレノール、ニバレノールのリスク評価」を特集した第26号を発行予定。
- 食品安全確保総合調査において、食品の安全性に関するビジュアル化した参考資料の開発・活用に関する調査を実施中。

② マスメディア関係者との連携の充実・強化

【実施状況】

- 7月21日に、「サイエンスカフェ～科学の目で見える食品安全～」をテーマとして、マスメディア関係者とのサイエンスカフェを実施。
- 報道関係者に対して、委員会会合の開催案内などのプレスリリースについて、電子メールによる配信を行った。

【今後の取組】

- 引き続き、各種媒体を活用し、食品安全に関する情報を、よりわかりやすく迅速で正確に情報提供することに努める。

③ 食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談や問い合わせ

【実施状況】

- 一般消費者等から614件の相談や問合せを受け付け、多く寄せられる質問等については、毎月、Q&Aを作成し、ホームページに掲載した。

〔参考〕

当委員会関係 : 114件  
食品の安全性関係 : 119件  
食品一般関係 : 381件 等

【今後の取組】

○ 引き続き、一般消費者等からの相談や問合せを受け付け、多く寄せられる質問等については、毎月、Q&Aを作成し、ホームページに掲載する。

3 食品の安全性についての科学的な知識・考え方の普及啓発の実施

委員会が行う食品健康影響評価や食品の安全性についての正確な理解を広げ、食育の推進にも貢献するため、リスク分析の考え方などの食品の安全性に関する科学的な知識・考え方について、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、子供を対象とした意見交換会の開催を実施する。

また、DVDや啓発資材を活用し、広く普及啓発を推進する。

【実施状況】

- 6月12・13日に佐賀県で開催された第5回食育推進全国大会において、ブース出展し、リスク分析の考え方や委員会の役割に関するパネル展示やパンフレット類の配布を行った。
- 8月20日に、小学校高学年を対象として、食の安全について楽しく学ぶ「ジュニア食品安全委員会」を開催し、食品安全委員会委員との意見交換や食に関するクイズを行った。
- 11月8日に徳島県、12月13日に長崎県、平成23年2月2日に高知県と連携し、中学生を対象として、昨年度作成した中学校技術・家庭科用副読本「科学の目で見える食品安全」を基にしたクイズや食品安全委員会委員との意見交換等を行う「ジュニア食品安全ゼミナール」を開催した。
- 訪問学習の受け入れを行い、委員会を訪れた学生に対し、委員会の取組や食品の安全性に関する説明・意見交換を行った。
- 季刊誌「食品安全」のキッズボックス等の分かりやすい資料をホームページに掲載し、食品の安全性に関する情報提供を行った。
- 中学校技術・家庭科用副読本「科学の目で見える食品安全」を、都道府県等を通じて全国の中学校に1冊ずつ配布して、教育現場での活用を推進した。
- 小学校高学年を対象とした、アニメーションを使用した分かりやすいDVDソフト「考えてみよう！！食べ物の安全性～食品添加物や残留農薬について～」を配布した。

〔参考〕DVD配布先

消費生活センター : 496本  
地方公共団体 : 291本  
学校関係 : 251本  
食品安全モニター : 60本  
個人 : 41本  
企業 : 19本  
その他団体 : 23本  
関係省庁等 : 55本

【

#### 4 リスクコミュニケーター育成講座受講者への支援

食品健康影響評価に関する参加型の意見交換会（グループディスカッション方式等）において、これまで「リスクコミュニケーター育成講座」等により育成してきた人材の協力を得て、地域でのリスクコミュニケーションを効果的に推進する。

また、食品健康影響評価に関するリスクコミュニケーションが地域においても自立的に展開されるよう、リスクコミュニケーター育成講座受講者に対する情報提供の充実や知見の高度化のためのセミナーを開催する。

#### 【実施状況】

- 地方公共団体との共催で開催する意見交換会に併せて、リスクコミュニケーター育成講座受講者等を対象としてコミュニケーション手法に関するセミナーを18回開催し、計295名が参加した。
- 地方公共団体との共催で開催した意見交換会において、リスクコミュニケーター育成講座受講者等が、ワークショップでの小グループにおける進行役やサイエンスカフェでの運営役として参加した
- 受講者に対する支援内容についての情報収集や各種情報を受講者に提供するため、事務局と受講者の専用連絡窓口としてメールボックスを設置し、423名が登録した。
- リスクコミュニケーター育成講座等の受講者が地域におけるリスクコミュニケーションを推進する活動を行えるよう、必要な情報を提供した。

#### 【参考】

受講者からの要望により、各種パンフレットの提供、DVDやクロスロードツールの貸出し等を行った。

#### 【今後の取組】

- 引き続き、リスクコミュニケーター育成講座等の受講者に対し、地域における実践的活動が円滑に行えるよう必要な情報を提供する予定。

#### 5 食品安全モニターの活動

食品安全モニター470名に対し、委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況や食品の安全性等に関して、日常の生活を通じて気付いた点等に関する報告を積極的に求めるとともに、地域への情報提供等について協力を依頼する。

また、食品安全モニターとの情報・意見の交換を図るため、平成22年5月ごろを目途に、北海道、東北地域、関東地域、東海地域、北陸・近畿地域、中国・四国地域、九州・沖縄地域等の地域別に、食品安全モニター会議を開催する。なお、開催に当たっては、これまでに寄せられた食品安全モニターからの意見等を参考とし、会議内容等の改善を必要に応じて図る。

#### 【実施状況】

- 平成22年度食品安全モニターについては、4月1日に新規モニターとして235名（応募総数1,884名）及び21年度からの継続モニターとして235名の計470名に依頼した。
- モニターの方々に委員会の取組等について知識及び理解を深めてもらうとともに、モニター同士による意見・情報交換を行うため、5月21日から6月23日までに、全国7会場で10回（東京3回、大阪2回、札幌、仙台、名古屋、岡山及び福岡各1回）、食品安全モニター会議を開催した。

#### 【平成22年度における主な改善点】

- ・ 食品安全モニター相互の自発的交流を促進するため、希望を聴取の上、食品安全モニターのプロフィールを作成し、配布した。
- 食品安全モニターの活動実績は、以下のとおりである。
  - ・ 食品安全行政等に関する意見等について249件（12月末現在）の随時報告があり、関係行政機関に回付するとともに、毎月、委員会会合において概要を報告した。
  - ・ 「食品の安全性に関する意識等について」（8月実施）の課題報告を受け、委員会の取組のための参考とした。
  - ・ 「食品安全委員会からの情報発信について」（1月実施）を実施し、集計作業を行っているところ。

	<p>【参考】 併せて、平成22年度において委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補について、募集を行った。</p>
<p>6 リスクコミュニケーションに係る関係府省、地方公共団体との連携</p> <p>消費者庁やリスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、毎月2回程度、関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議において情報交換を行うとともに、意見交換会の共催、関係府省が主催する意見交換会等への参画等の連携を図る。</p> <p>地方公共団体との緊密な連携や情報の共有を図るため、地方公共団体（都道府県、保健所設置市（政令指定都市、中核市を含む。）及び特別区）との連絡会議を開催する。また、リスク評価や食品の安全性に関して、地域の消費者団体等関係団体や地域住民への情報提供にも資するよう、積極的に地方公共団体への情報提供を行うとともに、リスクコミュニケーター育成講座受講者の協力を得た意見交換会の開催など、地方公共団体と連携して、より効果的にリスクコミュニケーションを実施する。</p>	<p>【実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 11月12日に、愛媛農政事務所、愛媛県及び松山市との共催で、12月3日に、厚生労働省及び京都府との共催でノロウイルス食中毒に関するワークショップ形式の意見交換会を開催した。</li> <li>○ 全国食品安全連絡会議のテーマ等に関するニーズ等を把握するための事前調査の結果を踏まえ、 <ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物・ウイルス専門調査会座長代理による講演</li> <li>・食品安全委員会のリスクコミュニケーションの取組に関する情報提供</li> </ul> を内容とした平成22年度食品安全連絡会議を11月26日に開催した。</li> <li>○ 地方公共団体の担当者に対し、食中毒予防のポイントや食品による窒息事故についてのリスク評価に関するチラシを、ホームページへの掲載に合わせて電子メールで情報提供した。</li> </ul> <p>【今後の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 引き続き、関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議において情報交換を行うとともに、地方公共団体と連携してリスクコミュニケーションを実施する。</li> </ul>

# サイエンスカフェ（東京） 実施概要

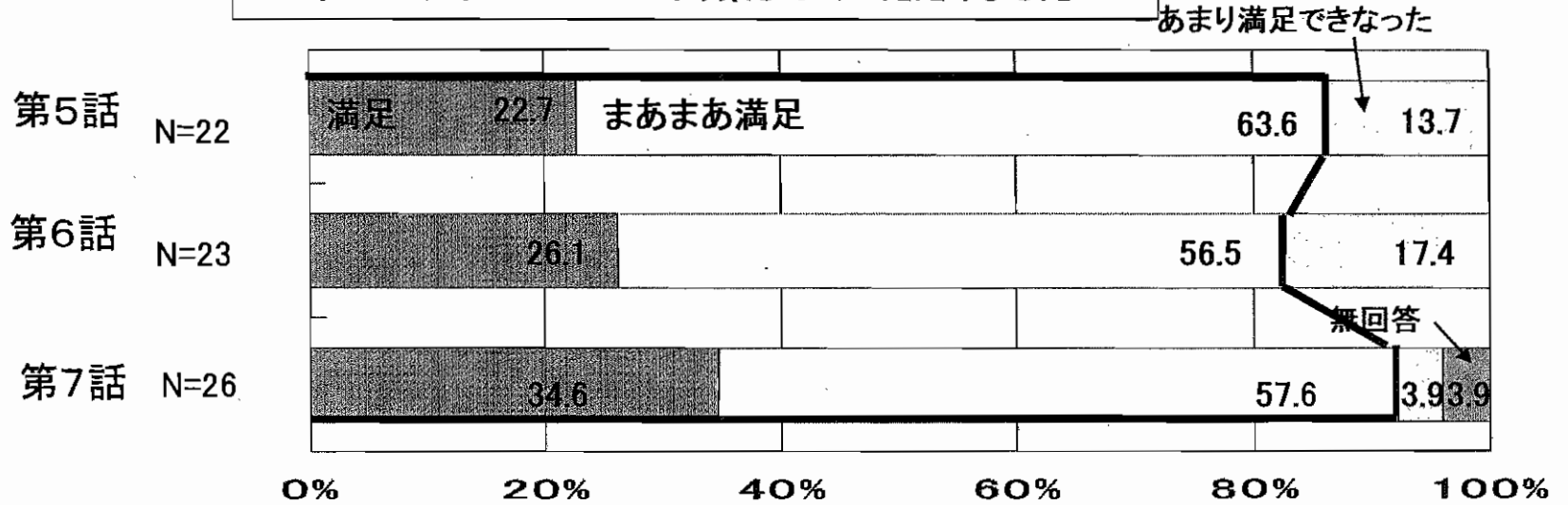
食品安全委員会では、委員会の取組みや食品の安全性を科学的に考えることの重要性を広く理解いただくため、わかりやすさや双方向性の向上が期待される手法としてサイエンスカフェ(トワイライトセミナーを含む)を21年度までに5回開催してきました。これらのアンケート結果では、参加者の理解度、満足度とも非常に高く、また、参加者からの情報発信も認められています。

平成22年度のサイエンスカフェは、委員会の食品健康影響評価を理解する上で必要となる、基本的な科学的知識を念頭にテーマを設定することとし、具体的には「食中毒」関連で3回シリーズにより開催しました。また、より波及効果を高めるため、開催後には、情報提供時のスライドに講演内容を付記した資料をホームページに公開しています。

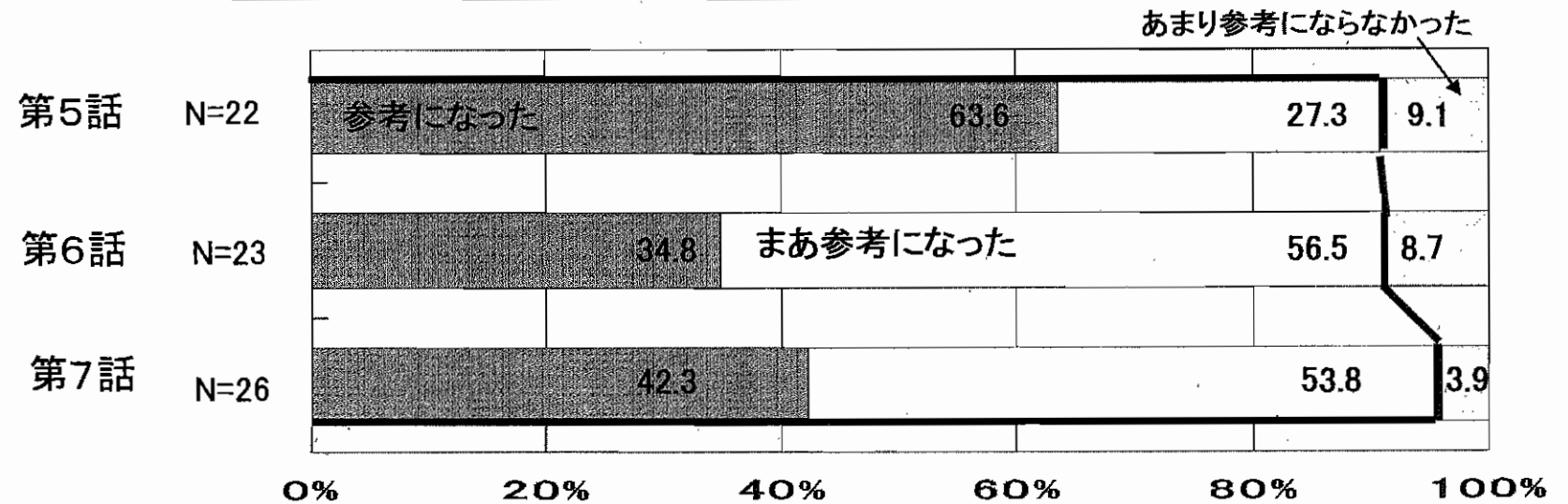
年間テーマ	<b>科学の目で考える食中毒</b> 平成21年度は、化学物質を中心とした食品健康影響評価の考え方を主なテーマとして実施。平成22年度は、調査事業によるアンケート調査結果で不安率が高い危害要因とされ、また健康被害の発生も多い「食中毒」をテーマとし、食中毒の予防、発症メカニズム、原因微生物の特徴等について3回シリーズで実施。		
開催場所	東京都中央区銀座 ぐんま総合情報センター(ぐんまちゃん家) ※群馬県との共催		
開催日時	平成22年7月5日(月) 18:30～20:00	平成22年9月9日(木) 18:30～20:00	平成22年11月5日(金) 18:30～20:00
テーマ	<b>第5話 誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える</b> 食中毒を予防するための、調理における十分な加熱や手洗い、適切な保管など、家庭で取り組める様々な方法とその科学的意味について解説する。(食中毒を科学的にとらえてもらうための導入としての情報提供)	<b>第6話～科学の目で考える食中毒～どうしてなるの？なったらどうなるの？</b> 食中毒はどのようにして起こるのかについて、ヒトの体を守る仕組みの解説も交えて解説する。また、食中毒原因微生物の種類により、どういった症状や潜伏期間があるのかなど「リスクプロファイル」的な要素も含め、解説する。	<b>第7話 食中毒と感染症の不思議～ヒトと動物の見えない壁</b> 動物をキャリアとする食中毒原因微生物の多くは、動物では保菌していても大丈夫なのに、なぜ、ヒトでは食中毒になるのかについて、人獣共通感染症の話題も交えて解説する。
スピーカー	畑江敬子 委員	小泉直子 委員長	見上彪 委員長代理
コーディネーター	食品安全委員会事務局		
告知方法	HP メールマガジン(FSC、農水省) チラシ配布(東京都消費生活総合センター等)	HP メールマガジン(FSC、農水省) チラシ配布(東京都消費生活総合センター、講師派遣先等) 朝日新聞(マリオン)	HP メールマガジン(FSC、農水省) チラシ配布(東京都消費生活総合センター、講師派遣先等)
参加者	31名(消費者5名、食品関連等事業者(会社員)11名、教員2名、行政6名、不明2名、消費生活アドバイザー等5名)	28名(消費者6名、食品関連等事業者10名、その他事業者2名、行政1名、不明・その他9名)	28名(消費者10名、食品関連等事業者11名、その他事業者2名、不明・その他5名)

参加者アンケート結果(一部)

Q 本日のサイエンスカフェは、楽しんでいただけましたか？



Q スピーカーの話や他の参加者の意見は食中毒を考える上で参考になりましたか？





## 食品のリスクを考えるワークショップ(地方公共団体との共催)の実施概要

食品安全委員会では、食品健康影響評価の考え方、進め方を中心に、地方公共団体との共催により、リスクコミュニケーター育成講座受講者等の協力も得ながら、各地でワークショップによる意見交換会を開催しています。

ワークショップは、食品健康影響評価の考え方等について情報提供した後、参加者が5～6名程度のグループに分かれて話し合い、そこで得た意見や疑問について専門家等と話し合う方式で行っています。

今年度は、各地で8回開催し、参加者は計281名となっています。なお、ワークショップで使用した資料や意見交換等の内容は順次ホームページに掲載しています。

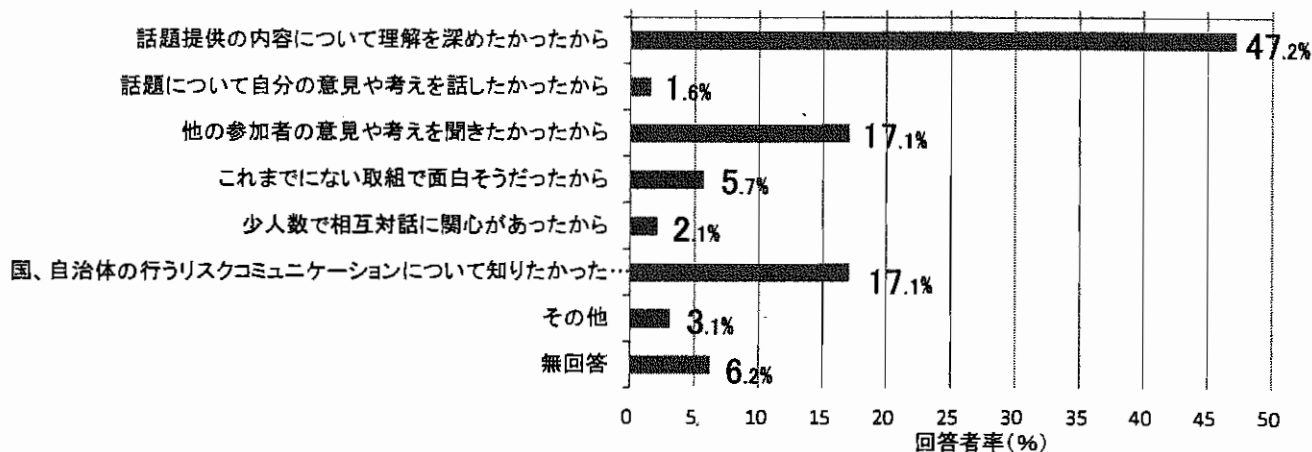
日時	平成22年8月20日 12:30-15:00	平成22年10月16日 12:30-15:00	平成22年11月12日 13:00-16:15	平成22年12月3日 13:00-16:15
共催自治体等	岡山県	岡山県、美作大学	愛媛県、松山市、愛媛農政事務所	京都府、厚生労働省
テーマ	知ろう防ごう食中毒	知ろう防ごう食中毒	ノロウイルス食中毒の予防と対策	ノロウイルス食中毒の特徴と対策
進め方	食品安全委員会が行っている食中毒菌のリスク評価などの情報提供後、自分の生活の中で食中毒を減らすためにはどのようなことをすべきか、また、食品の生産、加工、流通などの各段階で食中毒を減らすためにどのような取組を期待するかなどについて、参加者それぞれの立場から意見交換、グループワーク、発表を実施。	食品安全委員会が行っている食中毒菌のリスク評価などの情報提供後、グループワークで焼肉などを提供する飲食店のスタッフの立場から、食肉の生産による食中毒を防ぐためにはどうしたら良いか話し合い、チラシを作成した。その後チラシを作成する際の疑問や意見について、全体で意見交換を実施。	食品中のノロウイルスのリスクプロファイルを中心に情報提供後、グループワークで「驚いた！こんなこと知らなかった！」ことを出し合った。次に「生産・流通」「調理・加工施設」「家庭」の各段階で、どのようにノロウイルス食中毒のリスクを減らすことが大切かをグループで話し合い、模造紙に整理、発表した。その後、全体で意見交換を実施。	ノロウイルスによる食中毒について、リスクプロファイルなどの情報提供後、グループワークで「驚いた！こんなこと知らなかった！」と思ったことを出し合った。次に「生産・流通」「調理・加工施設」「家庭」の各段階で、どのようにノロウイルス食中毒のリスクを減らすことが大切かをグループで話し合い、模造紙に整理、発表した。その後、全体で意見交換を実施した。
参加者	23名(消費者6名、生産者1名、食品関連事業者5名、行政1名、食品関連研究・教育機関1名、不明・その他9名)	96名(消費者5名、食品関連事業者1名、行政3名、大学生74名、不明・その他13名)	29名(消費者団体および消費者8名、食品関連事業者6名、行政14名、食品関連研究・教育機関1名)	24名(生産者1名、食品関連事業者15名、教育機関1名、行政3名、その他4名)
日時	平成22年12月15日 13:00-16:30	平成23年1月14日 13:00-16:30	平成23年1月21日 12:30-15:00	平成23年1月28日 13:00-16:30
共催自治体等	青森県	豊田市	岡山県	福岡県
テーマ	安全な食品ってなんだろう？	どう思う？食品添加物	知ろう防ごう食中毒	お肉の生食と食中毒
進め方	グループごとにクロスロード食の安全編を使用してクロスロードゲームを実施後、グループごとに「ふりかえり」の結果を模造紙にまとめた。次に「食品のリスク」と「青森県におけるリスク管理」の話題提供後、全体で意見交換を行って、印象に残ったこと、大切だと思ったことを模造紙に追加した。	食品安全委員会事務局より、「食品添加物のリスク評価」の内容について情報提供後、参加者がグループに分かれ、食品添加物に対する意見や疑問点、上手につきあう方法等についてグループ毎に話し合い、整理した。次に、整理された内容をグループ毎に模造紙にとりまとめて全員で閲覧し、コメントターを交え、グループ間の意見交換と参加者全体の意見交換を行った。	食品安全委員会事務局及び岡山県から、生の食肉を喫食することによるカンピロバクターやO157を原因とする食中毒のリスク等についての情報提供後、参加者が小グループに分かれ、生食による食中毒のリスクを減らすためどんなことをすることが大切かを話し合い、整理した。次に、整理された内容を発表し、参加者全体で質疑応答を含めた意見交換を行った。	食品安全委員会事務局から、カンピロバクターやO157といった食肉の生食を原因とする食中毒のリスク等についての情報提供後、参加者が小グループに分かれ、食肉の生食による食中毒のリスクを減らすために食品を取り巻く各段階(農場、流通、加工、消費等)で何をすることが大切かについて話し合い、整理した。整理された内容を発表し、参加者全体で質疑応答を含めた意見交換を行った。
参加者	32名(消費者24名、生産者4名、食品関連事業者1名、不明・その他4名)	35名(消費者10名、食品関連事業者14名、教育・研究機関2名、行政8名、その他1名)	24名(消費者3名、生産者1名、食品関連事業者9名、教育・研究機関2名、行政2名、その他・不明7名)	18名(消費者3名、食品関連事業者1名、行政13名、研究・教育機関1名)

## ワークショップ参加者に対するアンケート結果

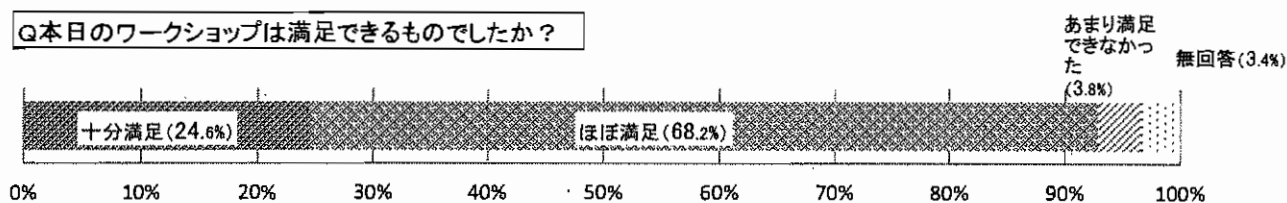
参加者数:281名  
回答数:264名

### Qワークショップに参加した目的(回答数)

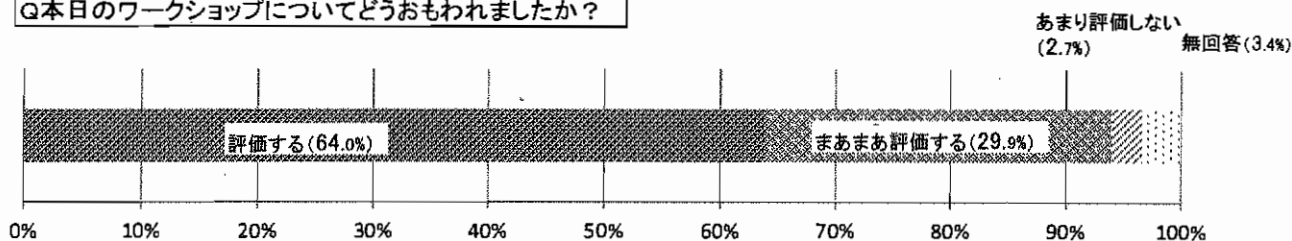
※津山会場においては、学生参加者には当該設問設定をしていない。



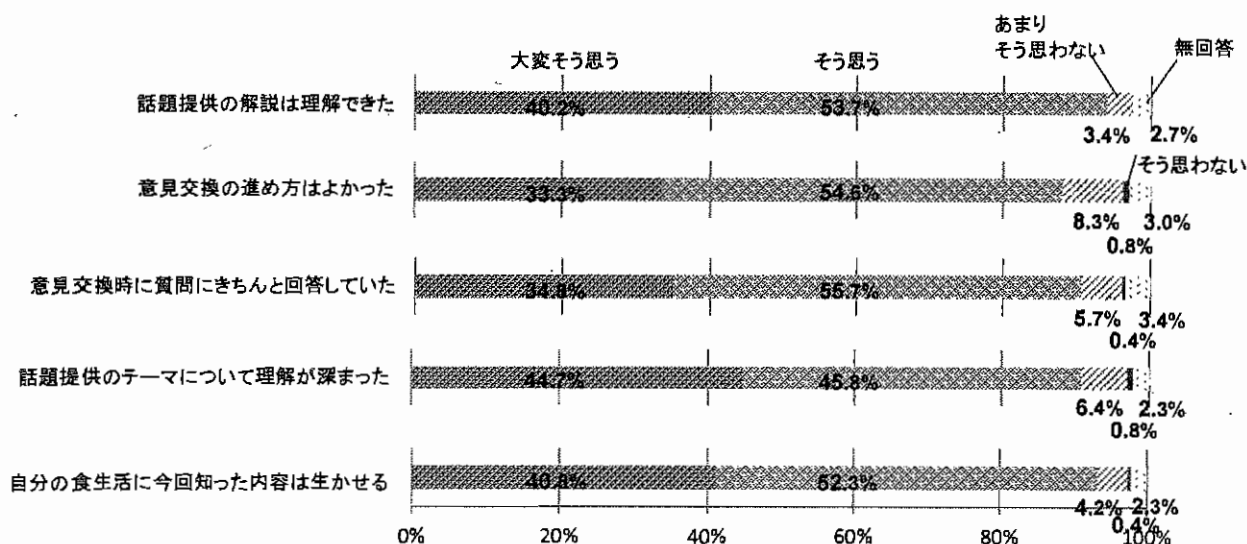
### Q本日のワークショップは満足できるものでしたか？



### Q本日のワークショップについてどうおもわれましたか？



### Q本日のワークショップを通じて感じた印象は？(%)



## 食品のリスクを考えるサイエンスカフェ(地方公共団体との共催)の実施概要

食品安全委員会では、食品健康影響評価の考え方、進め方を中心に、地方公共団体との共催により、リスクコミュニケーション育成講座受講者等の協力も得て、各地でサイエンスカフェ形式の意見交換会を開催しています。

サイエンスカフェは、専門家でなくても参加しやすい気軽な雰囲気の中で進めるもので、食品健康影響評価の考え方や食品のリスクに関する科学的な知見について情報提供した後、参加者から出された質問カードをもとに、意見交換する方式で行っています。

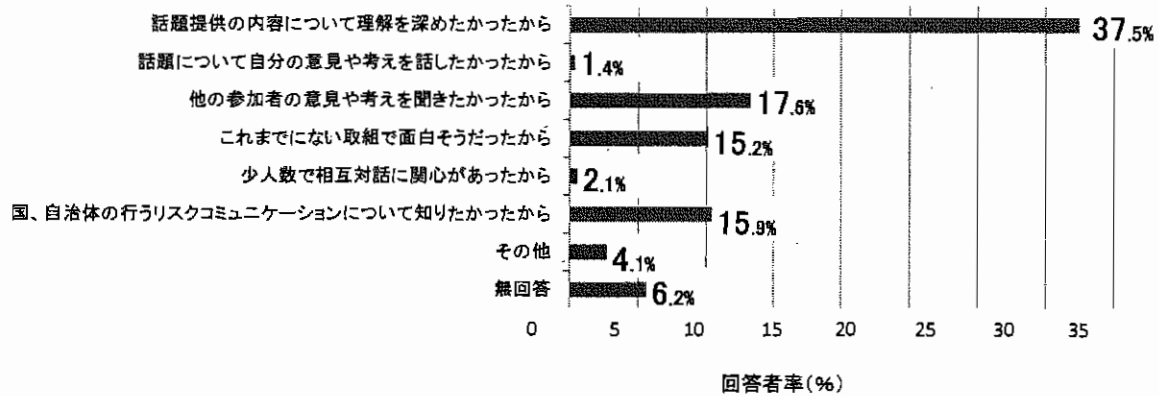
今年度は、各地で10回開催し、参加者は計343名となっています。なお、サイエンスカフェで使用した資料や意見交換等の内容は順次ホームページに掲載しています。

日時	平成22年8月31日 14:00-15:30	平成22年10月8日 14:00-15:30	平成22年10月18日 14:00-15:30	平成22年10月26日 14:00-15:30	平成22年11月9日 14:00-16:00
共催自治体	愛知県・岡崎市	佐賀県	群馬県	長野市	徳島県
テーマ	農産物の安全性を考えるー農薬が基準の2倍検出された食品は危険か安全か？ー	食中毒を起こすビブリオ菌のあれこれ ～正しく怖がるために～	“濃い茶 目の毒 気の薬”のしくみ ーお茶の機能性と安全性を科学するー	それって大丈夫？ お肉の生食	食品に農薬はどれくらい残留しているの？
話題提供者	生活協同組合連合会 東海コープ事業連合 商品安全検査センター長 斎藤 勲 氏	医療法人天心堂 志田病院 医師 医学博士 大石 浩隆 氏	前橋工科大学工学部生物工学科 教授 本間 知夫 氏	長野県健康福祉部食品・生活衛生課 課長補佐 高木正明 氏	徳島県立農林水産総合技術支援センター 農業研究所 田中 昭人 氏
司会者	愛知県 健康福祉部 高村 昌利 氏	佐賀県 健康福祉本部 杷野 昌弘 氏	コープぐんま 香川 隆 氏	食品安全委員会事務局職員	生活協同組合とくしま生協 柏木 正照 氏
参加者	40名(消費者団体5名、消費者14名、食品関連事業者8名、不明・その他13名)	28名(消費者8名、消費者団体3名、食品関連事業者5名、食品関連研究・教育機関2名、行政9名、不明・その他1名)	40名(消費者18名、食品関連事業者9名、消費者団体1名、行政3名、食品関連研究・教育機関1名、不明・その他8名)	24名(消費者団体6名、消費者8名、食品関連事業者8名、不明・その他2名)	32名(消費者団体6名、消費者4名、生産者1名、食品関連事業者8名、行政3名、不明・その他10名)
日時	平成22年11月16日 14:00-15:45	平成22年11月26日 14:00-16:00	平成23年1月25日 13:30-15:45	平成23年2月3日 14:00-16:15	平成23年2月10日 14:00-16:15
共催自治体	さいたま市	滋賀県	栃木県	富山県	山口県
テーマ	残留農薬は、安全なの？ 危険なの？	農産物に残留する農薬のリスクはどのくらい？	除草剤は危険なのか？安全なのか？米作りを通して食の安全を考えよう	家庭でできる食中毒予防のポイント	微生物を知って食中毒を予防しよう
話題提供者	食品安全委員会 委員 廣瀬 雅雄	食品安全委員会 委員 廣瀬 雅雄	宇都宮大学農学部附属農場 准教授 高橋行継 氏	富山県 厚生部 吉田 毅 氏	広島大学大学院 生物圏科学研究科 食資源科学講座教授 中野 宏幸 氏
司会者	さいたま市 保健福祉局 三木 朗 氏	滋賀県 健康福祉部 平井 喜与治 氏	栃木県 保健福祉部 内藤 文夫 氏	管理栄養士 高井 なおみ 氏	山口県岩国健康福祉センター 寺村 泉 氏
参加者	38名(消費者団体5名、消費者15名、食品関連事業者2名、行政2名、食品関連研究・教育機関1名、不明・その他13名)	38名(消費者団体4名、消費者3名、生産者1名、食品関連事業者3名、行政11名、食品関連研究・教育機関4名、不明・その他12名)	32名(消費者団体5名、生産者3名、食品関連事業者5名、行政6名、食品関連研究・教育機関6名、不明・その他7名)	26名(消費者団体3名、消費者16名、行政5名、不明・その他2名)	45名(消費者団体17名、消費者6名、生産者1名、食品関連事業者5名、行政8名、食品関連研究・教育機関1名、不明・その他7名)

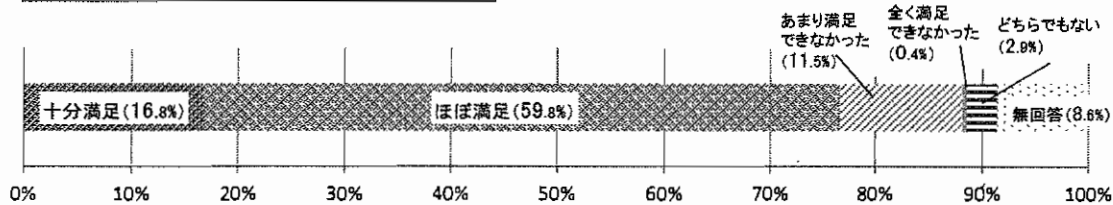
## サイエンスカフェ参加者に対するアンケート結果

参加者数: 343名  
回答数: 279名

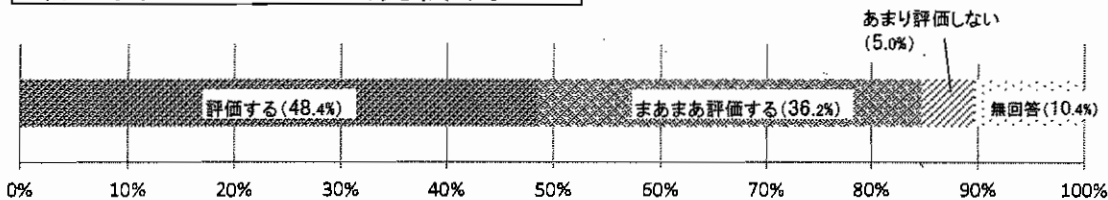
### Qサイエンスカフェに参加した目的



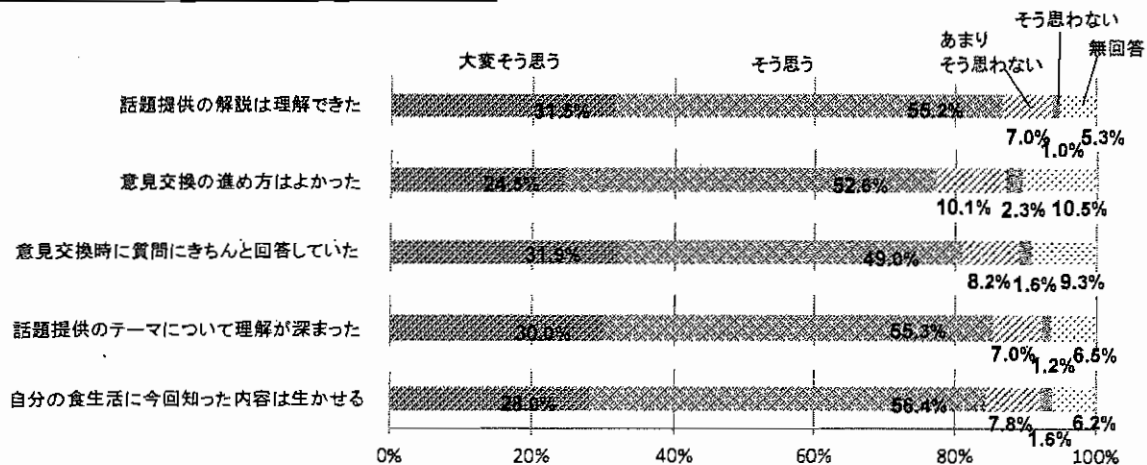
### Qサイエンスカフェは満足できるものでしたか?



### Q本日のサイエンスカフェについてどう思われましたか?



### Q本日のサイエンスカフェを通じて感じた印象は?



## ジュニア食品安全ゼミナール (地方公共団体との共催) の実施概要

食品安全委員会では、食品安全分野の専門家である委員と直接意見を交換する機会を通して、子供達が、食品の安全性についての興味を持ち、冷静に判断する目を育む目的で、毎年度に「ジュニア食品安全委員会」を開催しています。

このほか、21年度は、地方公共団体との共催により、各地でも「ジュニア食品安全委員会」を開催しましたが、22年度は、学校教育現場に赴き、中学生向け副読本「科学の目で見ると見る食品安全」等を用いて、食品安全について考えてもらい、生徒と食品安全委員会委員との意見交換をする形式の意見交換会として「ジュニア食品安全ゼミナール」を3回実施しました。

開催都道府県	徳島県	長崎県	高知県
開催日時	平成22年11月8日(月) 10:45~12:00	平成22年12月13日(月) 14:15~15:25	平成23年2月2日(火) 10:45~11:35
協力校	阿南市立 阿南第二中学校	時津町立時津中学校	香南市立夜須中学校
参加人数	1年生61名	2年生205名 +PTA56名	2年生34名
展開内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○事前に参加者生徒全員にアンケート実施(質問や疑問点の把握)</li> <li>○事前に参加者生徒全員に副読本「科学の目で見ると見る食品安全」を配布</li> <li>○委員と意見交換をしてもらう生徒代表(10名程度)選出を協力校に依頼</li> <li>○開催日当日、副読本に関連したクイズを参加者全員に実施</li> <li>○開催日当日、委員と生徒代表者らとの意見交換や質疑応答を実施</li> <li>○参加者生徒全員に事後アンケート協力依頼(参加後の意識変化等の把握)</li> </ul> <p>※参加される生徒の人数、学年、会場設備や開催時間などを考慮し、協力校との事前相談の上、具体的な展開を決定しています。</p>		

### 開催の様子(平成22年12月13日実施 長崎県)



「授業参観日」のため、  
保護者も見学



グループで回答(食品安全に  
関連した言葉)を作り上げる

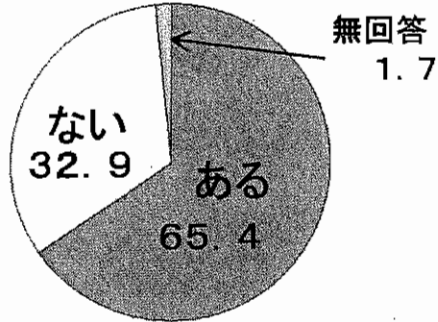


委員に質問をする生徒

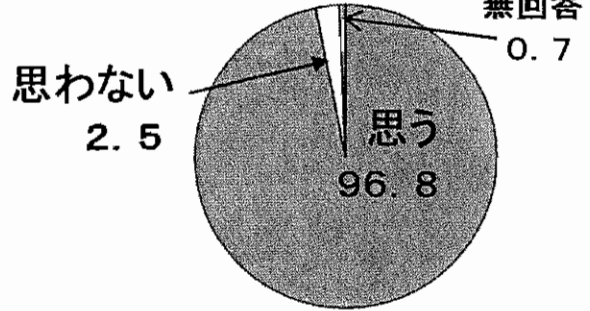
# 参加生徒に対する事前・事後アンケート結果(3中学校合計)

<b>事前</b>	副読本を読む前に回答 アンケート回収数:301名	<b>事後</b>	ゼミナール受講後に回答 アンケート回収数:284名
-----------	-----------------------------	-----------	------------------------------

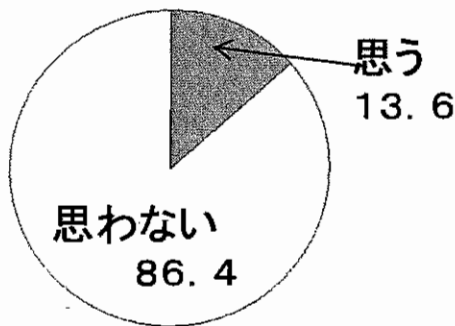
**事前** 自分が食べているものが安全かどうか考えたことがある(%)



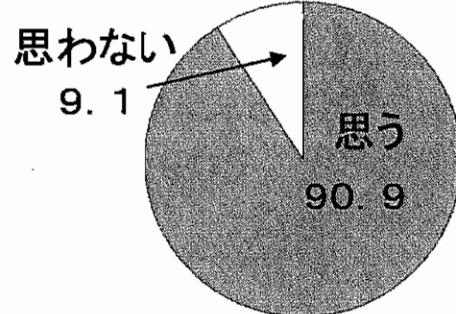
**事後** 食品の安全性について、自分なりに考えてみようと思う(%)



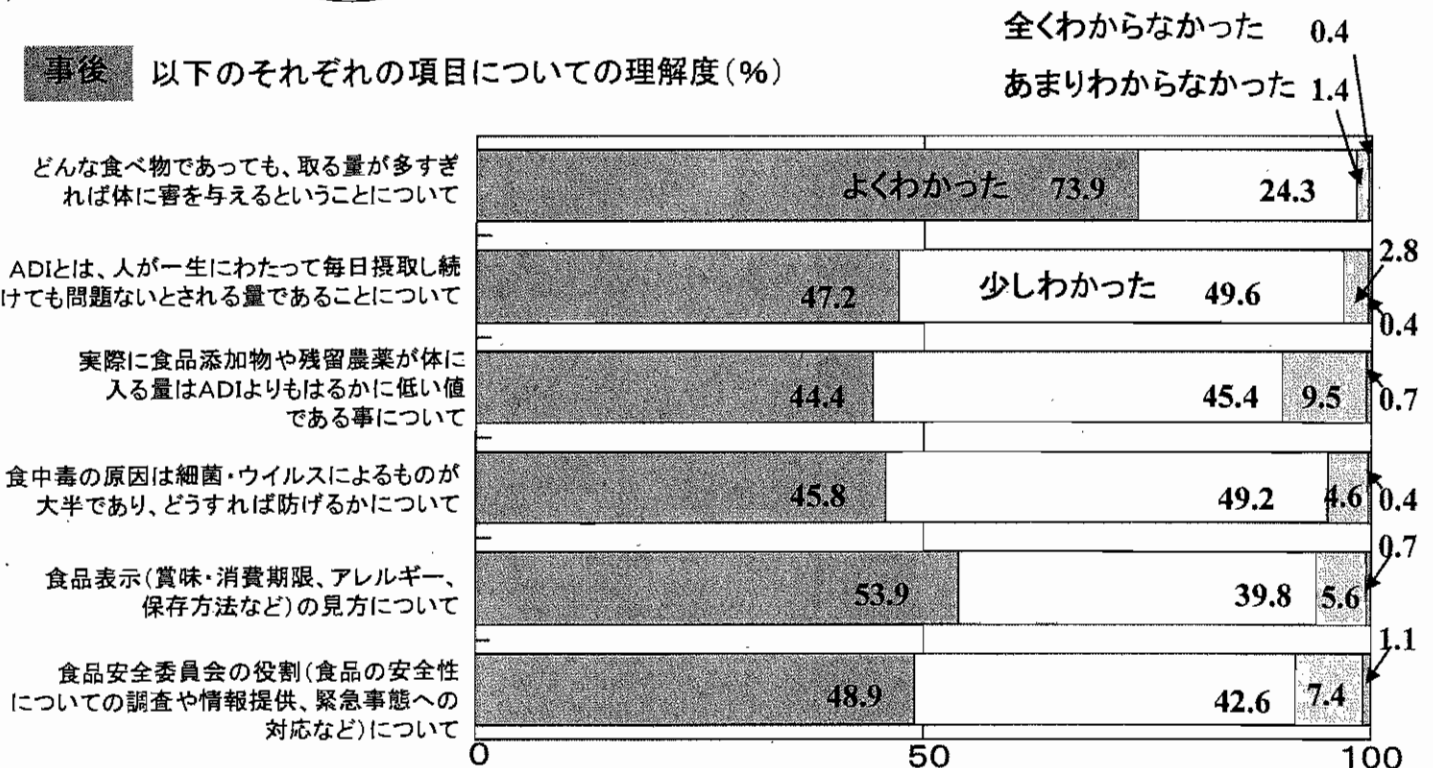
**事前** 安全な食品を選ぶための知識を十分に持っていると思う(%)



**事後** 食品の安全について、自分で判断するために必要な知識が身に付いたと思う(%)



**事後** 以下のそれぞれの項目についての理解度(%)



## 地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣

地方公共団体等が実施する意見交換会等に、依頼に応じて、食品安全委員会委員又は事務局職員を派遣し、リスク分析の考え方や食品安全委員会の役割と活動等に関する講演等を実施。

○平成22年4～23年3月の実績 92件

(委員対応16件、事務局職員対応76件)

<依頼者の内訳>

- ・地方公共団体 30件
- ・他省庁、独立行政法人 9件
- ・大学、研究機関 23件
- ・公益法人、生活協同組合等 30件

○食品安全委員会委員による講演等

月 日	講演会名	対応委員
5月10日	第80回日本衛生学会学術総会	小泉委員長
6月2日	平成22年度食品安全行政講習会	見上委員長代理
6月11日	帯広畜産大学大学院特別講義	見上委員長代理
6月12日	第4回兵庫県女性医師の会フォーラム	小泉委員長
6月22日	平成22年度食肉衛生検査研修	見上委員長代理
7月24日	第56回東海公衆衛生学会学術大会	小泉委員長
8月2日	岡崎市食品衛生月間特別講演会	畑江委員
8月24日	さいたま市食の安全フォーラム	畑江委員
9月7日	パネルディスカッション「食と科学 –リスクコミュニケーションのありかた–」	小泉委員長
9月17日	コープこうべ 食品の安全性を考える学習会	小泉委員長
10月31日	京都大学シンポジウム「食のグローバル化と安全」	小泉委員長
10月24日	熊本大学教員免許状更新講習	畑江委員
11月19日	関西地域健康長寿産業集積活性化活動事業「健食同源に繋がる食の安全安心科学・技術の更なる発展を目指して」	小泉委員長
11月20日	札幌市食の安全・安心体感フェア・サイエンスカフェ	村田委員
1月10日	北海道教育大学教員免許状更新講習	畑江委員
1月21日	佐賀県食の安全性に関する講演会	小泉委員長



## ホームページによる情報提供

食品安全委員会ホームページでは、委員会や意見交換会等の資料や概要、食中毒等特定のトピックに関する科学的知見等を随時掲載している。特に国民の関心が高いと考えられる事案については「重要なお知らせ」として速やかに情報提供を行っている。

平成22年7月に食品安全委員会ホームページをリニューアルし、暖かい色の親しみやすいデザインにするとともに、トップページの構成を、全体が見渡しやすく、知りたい情報を見つけやすいように改善。

### ○「重要なお知らせ」に掲載した事項

- ・腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について（4月7日）
- ・バーベキューによる食中毒を防ぐために（4月23日）
- ・食中毒予防のポイント（7月2日）
- ・食品の窒息事故にご注意ください（11月26日）
- ・鳥インフルエンザ（11月30日掲載、随時更新）

### ○トップページへのアクセス件数（平成22年度）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
62,029	55,300	62,266	58,043	53,700	50,044	50,380	51,549	46,841	53,723	47,000

### （参考）過去の月平均アクセス件数

15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度
23,585	35,933	44,793	43,217	44,485	47,895	47,641

### ○アクセスの多いページ（トップページ、検索ページ等を除く。）

- ①食中毒予防のポイント
- ②鳥インフルエンザについて
- ③大豆及び大豆イソフラボンに関するQ&A
- ④宮崎県における口蹄疫の発生について
- ⑤平成23年度食品安全モニターの募集について
- ⑥トランス脂肪酸ファクトシート
- ⑦食べ物による窒息事故を防ぐために
- ⑧農薬専門調査会
- ⑨ノロウイルスの消毒方法
- ⑩バーベキューによる食中毒を防ぐために



## メールマガジンによる情報提供

食品安全委員会の活動や委員会からのお知らせをタイムリーにお届けするために「食品安全eメールマガジン」を配信。原則として毎週金曜日に配信するほか、重要なお知らせがあるときには臨時号を配信。

平成22年4月に、目次の項目を増やす、全体の分量を削減する等、読みやすくなるよう構成を改善。

○平成22年4月～平成23年2月の配信数 44件

○メールマガジン会員数 9,196名（平成23年2月末現在）

（内訳）

・男女別

男性 6,195名

女性 3,001名

・年齢構成

20歳未満 31名

20歳代 979名

30歳代 2,375名

40歳代 2,706名

50歳代 2,192名

60歳代 795名

70歳以上 118名

・職業別

消費者団体・生活協同組合 351名

主婦、学生、無職 787名

生産者（農水産従事者等） 118名

食品関係事業者・団体（加工、流通、販売等） 3,470名

マスコミ（新聞記者、カメラマン等） 179名

行政（自治体職員、独立行政法人職員等） 1,469名

食品関連研究・教育機関（教員、研究職員等） 840名

その他 1,982名

## 食の安全ダイヤルの取組

「食の安全ダイヤル」で一般消費者等からの相談や問合せを受け付け、多く寄せられる質問等については、毎月Q&Aを作成してホームページに掲載している。

○問い合わせ件数 614件（平成22年4月～平成23年2月）

（内訳）

- ・委員会の運営に関すること 114件  
（委員会や専門調査会の会合、ホームページ、メルマガ等について）
- ・リスク評価に関すること 119件  
（評価の方法、評価やファクトシートの内容等について）
- ・リスク管理に関すること 348件  
（食品表示、衛生管理、規格基準等について）
- ・その他 33件

（相談者の属性）

- ・消費者 256件
- ・事業者 131件
- ・団体、自治体 78件
- ・その他、不明 149件

○「よくある質問等」としてホームページに掲載した事項

- ・食品安全について、子ども向けに分かりやすい資料はあるか
- ・食肉による食中毒を防ぐために注意すべきことは何か
- ・宮崎県で口蹄疫が発生したが、牛肉や豚肉を食べても安全か
- ・マグロ等の魚にはメチル水銀が含まれているが、妊婦が食べても大丈夫か
- ・食中毒防止のためにどのくらい加熱すればよいのか、目安になるものはあるか
- ・放射線を照射されたばれいしょが販売されているが、大丈夫か
- ・特定保健用食品の許可に際して、食品安全委員会は安全性をどのように判断しているのか
- ・アルミニウムについて、これまでに分かっていることを教えてほしい
- ・LDL コレステロールの数値が高く、トランス脂肪酸が心配なのですが、トランス脂肪酸の概要を教えてください。

## 季刊誌、DVD、副読本の配布・活用状況

## ○ 季刊誌「食品安全」

配布先	配布数	活用状況等
地方自治体	5,660	定期刊行物として、全国の図書館、高校、消費生活センターに配布するほか、委員会が行う各種の意見交換会、イベント、講師派遣等の機会に積極的に配布して、リスク評価結果の内容や委員会の役割などの理解を促している
国公立高等学校	4,807	
消費生活センター	4,334	
公立図書館	4,290	
食品安全モニター	1,500	
栄養士会	581	
地方農政局	400	
関係団体等	391	
マスコミ関係	100	
意見交換会等	5,000	

## ○ DVD「考えてみよう！食べ物の安全性」

配布先	配布数	活用状況等
地方自治体（食品安全部門）	272	学校教育現場も含め、地域において様々な機会を利用して視聴してもらるように、自治体や教育研究所、消費生活センター、各県の栄養士会に配布している。「科学の目で見る食品安全」とともに授業に活用したり、地域のケーブルテレビ放映の計画もある
学校教育研究所（教師向けの研修機関）	219	
消費生活センター	491	
食品安全モニター	52	
一般公募	113	
栄養士会	100	
日本家庭科教育学会	300	
その他関係機関等	50	

## ○ 冊子「科学の目で見る食品安全」（副読本）

配布先	配布数	活用状況等
全国の中学校	11,000	全国の中学校にサンプルとして1部ずつ配布するとともに、地域で増刷できるよう、印刷データも併せて配布。 現在のところ2校で授業に活用した例のほか、次年度に向けて増刷のための予算要求を行っている自治体がある。また、消費生活センターが独自に増刷を計画しているケースもある
地方自治体（食品安全部門）	1,350	
食品安全モニター	470	
日本家庭科教育学会	300	
教育機関等	350	
その他関係機関等	300	
ジュニア食品ゼミナール（3校）	1,000	

## リスクコミュニケーション手法等に関するセミナー (ワークショップ事前セミナー)の実施概要

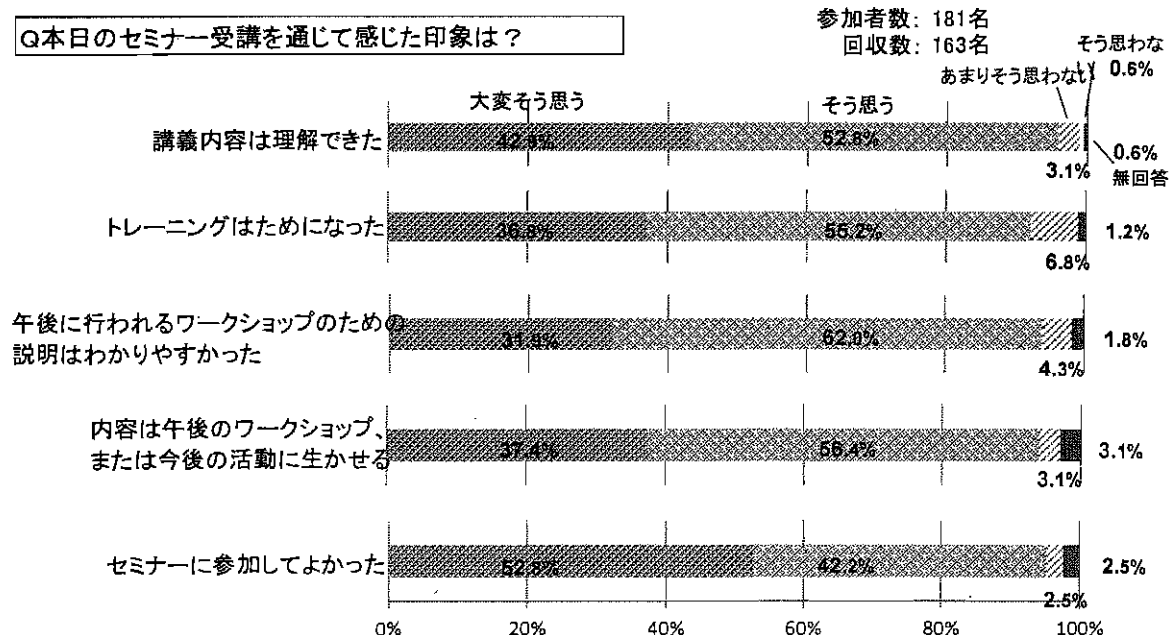
食品安全委員会では、平成21年度まで実施したリスクコミュニケーター育成講座の受講者等に対して、地方公共団体と共催で行うワークショップの運営に協力を要請し、リスクコミュニケーションの実践の場として活動いただくとともに、受講者等を対象として、リスクコミュニケーションに関する知見の充実とワークショップの運営の円滑化のためのセミナーをワークショップの実施に併せて開催しました。

このセミナーでは、ファシリテーションの基礎知識、ワークショップの進め方などに関する講義や演習を行いました。

今年度は、各地で8回開催し、181名の参加をいただきました。

日時	平成22年8月20日 9:30-11:30	平成22年10月16日 9:30-11:30	平成22年11月12日 9:30-11:30	平成22年12月3日 9:30-11:30
開催地	岡山県(備中地区)	岡山県(美作地区)	愛媛県松山市	京都府京都市
参集方法	岡山県登録のリスクコミュニケーターに対し、岡山県から参加希望を募った。参加者とりまめは岡山県。	岡山県登録のリスクコミュニケーターに対し、岡山県から参加希望を募った。参加者とりまめは岡山県。	愛媛県、松山市、及び愛媛農政事務所の職員の中から食品に関するリスクコミュニケーション業務に携わる方を中心に参集。参加者とりまめは松山市。	京都府が今年度から実施している「京都府食の安心・安全リスクコミュニケーター育成研修」の一環として実施した。参加者とりまめは京都府。
参加者	14名(生産者1名、食品関連事業者7名、行政1名、不明・その他5名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者3名	96名(消費者5名、食品関連事業者1名、行政3名、大学生74名、不明・その他13名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者3名	10名(行政10名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者5名	12名(生産者1名、食品関連事業者4名、行政4名、その他3名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者0名
日時	平成22年12月15日 9:30-11:30	平成23年1月14日 9:30-11:30	平成23年1月21日 9:30-11:30	平成23年1月28日 9:30-11:30
開催地	青森県八戸市	愛知県豊田市	岡山県(備前地区)	福岡県福岡市
参集方法	青森県および東北農政局の職員の中から食品に関するリスクコミュニケーション業務に携わる方を中心に参集。また、ワークショップ実施に当たり、協力いただいたコープ青森の関係者からも参集した。参加者とりまめは青森県。	愛知県内保健所職員及び、食品関連事業者、消費者団体等でリスクコミュニケーションの関心の高い者を参集。参加者とりまめは豊田市。	岡山県登録のリスクコミュニケーターに対し、岡山県から参加希望を募った。参加者とりまめは岡山県。	福岡県職員の中から食品に関するリスクコミュニケーション業務に携わる方々を中心に参集。参加者とりまめは福岡県。
参加者	11名(消費者3名、食品関連事業者2名、行政6名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者0名	10名(消費者1名、食品関連事業者6名、行政3名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者1名	14名(消費者2名、食品関連事業者6名、行政2名、研究・教育機関1名、その他・不明3名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者4名	14名(行政14名)うちリスクコミュニケーター育成講座受講者2名

### ワークショップ事前セミナー参加者に対するアンケート結果



## リスクコミュニケーション手法等に関するセミナー (サイエンスカフェ事前セミナー)の実施概要

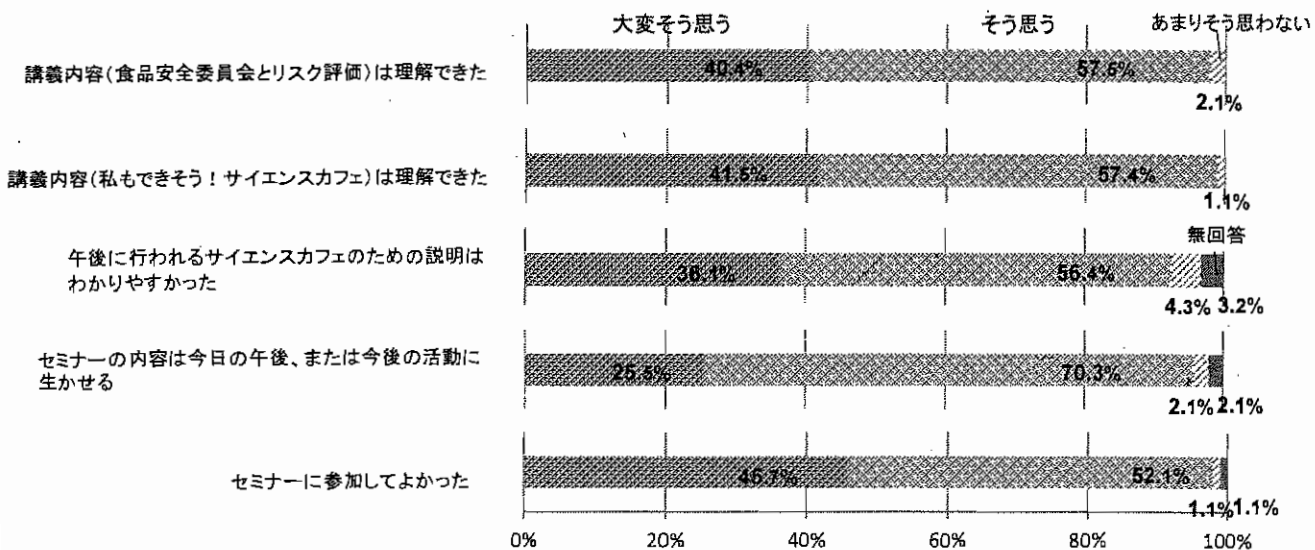
食品安全委員会では、平成21年度まで実施したリスクコミュニケーション育成講座の受講者等に対して、地方公共団体と共催で行うサイエンスカフェの運営に協力を要請し、リスクコミュニケーションの実践の場として活動いただくとともに、リスク評価に関する知見の充実とサイエンスカフェ運営の円滑化のためのセミナーをサイエンスカフェの実施に併せて開催しています。

このセミナーでは、食品安全委員会が行うリスク評価の考え方、サイエンスカフェの進め方などに関する講義を行います。今年度は、各地で10回開催し、114名の参加をいただきました。

日時	平成22年8月31日	平成22年10月8日	平成22年10月18日	平成22年10月26日	平成22年11月9日
	9:30-12:00	9:30-12:00	9:30-12:00	9:30-12:00	9:30-12:00
共催自治体	愛知県・岡崎市	佐賀県	群馬県	長野市	徳島県
参集方法	食品安全委員会が過去に実施したリスクコミュニケーション育成講座などのリスク参加者へ個別にお知らせ。参加者とりまとは岡崎市。	リスクコミュニケーション育成講座の参加者、食品安全モニターへ個別にお知らせ。県庁各課、市町村などを通じても周知。参加者とりまとは佐賀県。	ぐんま食の安全・安心県民ネットワークの会員、中核市保健所へお知らせ。参加者とりまとは群馬県。	長野市にとって、初めての共催による意見交換会であり、保健所職員、食品衛生協会へお知らせ。参加者とりまとは長野市。	リスクコミュニケーション育成講座の参加者、県が独自に実施したリスク参加者へお知らせ。参加者とりまとは徳島県。
参加者	13名(消費者団体2名、食品関連事業者1名、消費者9名、不明・その他1名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者12名	9名(消費者団体1名、行政3名、食品関連研究・教育機関2名、不明・その他3名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者4名	9名(食品関連事業者4名、行政3名、不明・その他2名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者4名	7名(行政6名、不明・その他1名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者0名	14名(消費者団体4名、食品関連事業者4名、不明・その他6名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者4名
日時	平成22年11月16日	平成22年11月26日	平成23年1月25日	平成23年2月3日	平成23年2月10日
共催自治体	さいたま市	滋賀県	栃木県	富山県	山口県
参集方法	さいたま市にとって初めての共催による意見交換会。さいたま市食の安全委員会委員を通じて消費者団体へお知らせ。参加者とりまとはさいたま市。	県保健所、農業事務所、国農政事務所へお知らせ。参加者とりまとは滋賀県。	各関係団体(消費者団体、農協、栄養士会、生協、学校給食会)への参加募集通知。県庁各課、各健康福祉センターを通じて参加呼び。情報提供ボランティア「とちぎ食品安全サポーター」へのお知らせ。参加者とりまとは栃木県。	食品安全委員会が過去に実施したリスクコミュニケーション育成講座などのリスク参加者へ通知。県庁各課、市町村などに通知。県農産食品課ホームページ上で参加者募集案内を掲示。参加者とりまとは富山県。	県記者クラブへのプレスリリース、県ホームページへの掲載、各保健所、消費生活センター、やまぐち食の安心安全推進協議会、食の安心コミュニティ活動リーダー、山口県食の安心モニター等への情報提供。参加者とりまとは山口県。
参加者	11名(消費者団体2名、消費者1名、行政7名、食品関連研究・教育機関1名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者0名	17名(行政17名)うちリスクコミュニケーション育成講座受講者3名	11名(消費者団体3名、行政8名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者9名	8名(消費者1名、行政7名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者4名	15名(消費者団体7名、行政3名、食品関連事業者3名、生産者1名、不明・その他1名) うちリスクコミュニケーション育成講座受講者5名

Q本日のサイエンスカフェを通じて感じた印象は？

参加者数:114名  
回答数:94名



## リスクコミュニケーター育成講座受講者等との 専用連絡メールアドレスの設置運営

食品安全委員会では、平成21年度までに実施してきたリスクコミュニケーター育成講座の受講者に対するリスクコミュニケーション活動の支援を目的として、専用連絡窓口としてのメールアドレスを平成22年7月より開設しています。

メールアドレスは、メールアドレスを登録した育成講座受講者が専用のメールアドレスを使用して、食品安全委員会事務局のリスクコミュニケーション担当者と情報交流するものです。事務局では、メールアドレスに寄せられた受講者の要望に応じた支援と活動に必要な情報提供を行っています。

### ■メールアドレスへの名簿の登録状況

リスクコミュニケーター育成講座受講時に名簿の使用を承諾された受講者1043名に対して、メールアドレス開設をお知らせし、423名がメールアドレスを登録した。(今年度地方公共団体と共催で実施した意見交換会の事前セミナー受講者も含む)この内訳は、行政職員51%、事業者33%、消費者10%、その他6%。

### ■食品安全委員会事務局からの情報提供

月に1回程度の割合で次のような情報を提供

- ・委員会主催による意見交換会と受講者が実施した意見交換会の開催結果
- ・リスクコミュニケーションツール(DVD、パワーポイント、クロスロード資料)
- ・受講者から情報提供された意見交換会などの開催案内を開催地域の他の受講者にお知らせ

### ■受講者からの相談および情報提供

#### ○リスクコミュニケーションに関する相談

- ・情報提供資料の紹介希望
- ・リスクコミュニケーションツールの貸し出し
- ・参加者募集の方法
- ・食品安全委員会への後援依頼
- ・講師派遣の依頼

#### ○リスクコミュニケーションに関する情報提供

- ・意見交換会等の開催予定や結果報告

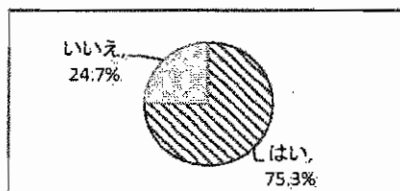
### ■リスクコミュニケーターの活動状況調査

リスクコミュニケーションへの取組の状況などについて、メールアドレス登録者を対象にアンケートを実施した。主な結果は裏面のとおり。

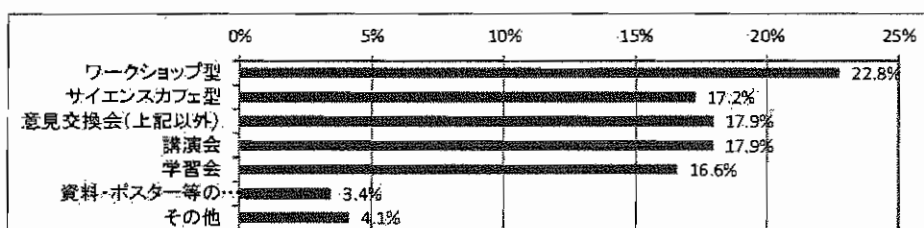
## リスクコミュニケーター育成講座受講者支援メールボックスアンケート集計結果(抜粋)

実施期間 平成23年2月14日～2月28日  
 アンケート依頼数 389(アンケート送信数423のうち、送信エラー34)  
 回答数 93  
 回答率 23.9%

Q1. 食品安全委員会のリスクコミュニケーター育成講座(または、意見交換会に合わせて開催したセミナー)を受講した後、実際に意見交換会などのリスクコミュニケーション活動に参画されたことがありますか。

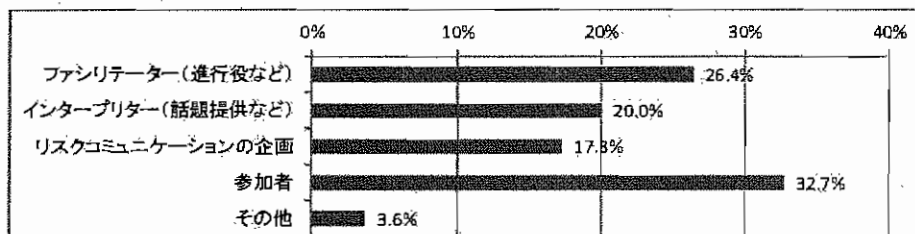


Q2-1. Q1で「はい」と回答された方のみにお聞きします。それはどのような活動ですか。(複数回答可)



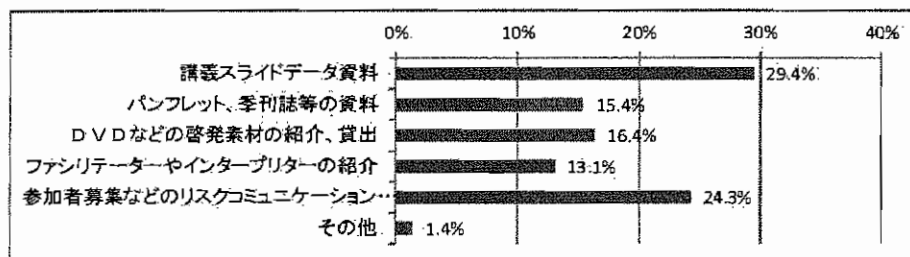
(その他の回答) 「食品関係の製造会社及び製造会社等の見学会参加」、「社内研修で実施」、「講座参加者を中心としたリスクコミュニケーションの研究会(2ヶ月に1回開催し、生産、加工、流通、研究者、消費者のそれぞれの立場から意見交換などを実施している)」、「マタニティ教室、料理教室等と連動したリスコム」、「サイエンスカフェは外部(群馬県)主催に出席(2010年)、学習会は自社の原材料育成担当者に農業について実施した(2009年)」、「県の食の安全講座」、「消費者団体代表7名、保健

Q2-2. Q1で「はい」と回答された方のみにお聞きします。リスクコミュニケーション活動にはどのような役目で参画されましたか。(複数回答可)



(その他の回答) 「裏方(会場の設営や準備など)。ぐんま食の安全・安心県民ネットワークに入会しているのでそこで勉強しています。」、「サイエンスカフェのスタッフ」、「広報紙の記事の執筆」、「セミナーの開催」。

Q4. このメールボックスを通じてどのような情報やツールの提供を希望しますか。(複数回答可)



(その他の回答) 「他、参加者のみなさんの具体的な活動や講習などのお知らせがいただけるMLにもよいかあと考えます。」、「FFJという食品添加物関係の無料冊子を購読していたことがあったが、これと同等かもう少し詳しいものが読みたいと思います。添加物には関心ありTTPなどでますます日本の食料品が輸入に頼るようになると、もっと加工段階の知識が市民にも必要になるのでは。」、「本年11月16日(水曜日)高知県食品衛生協会指導員研修を、高知市支部が主管することになっており、私が指導員部長をやっております。研修会に来て戴けるファシリテーター、インタプリターの方をご紹介できれば幸いです」