

食品のリスクを考えるワークショップ(広島)ー知ろう防ごう食中毒ー

■ 本日の目的 ■

ワークショップとは、グループワークをベースにした、参加・体験・創造型の手法で、課題解決や合意形成、学習、交流などを行う「場」のことです。従来のリスクコミュニケーションでは、自分以外の参加者がどんなことを考え、どう感じているのかわからない状況のまま会が終わってしまったということはありませんでしたか？壇上の話に聞き入るだけだったり、質問したいと思っても場違いかなと感じ、挙手できなかったり・・・一方通行のコミュニケーションになりがちでした。本日のワークショップは、参加者同士が、身近なところから話し合いを進め、お互いに刺激し合うことで双方向性を生み出すことを目指しています。

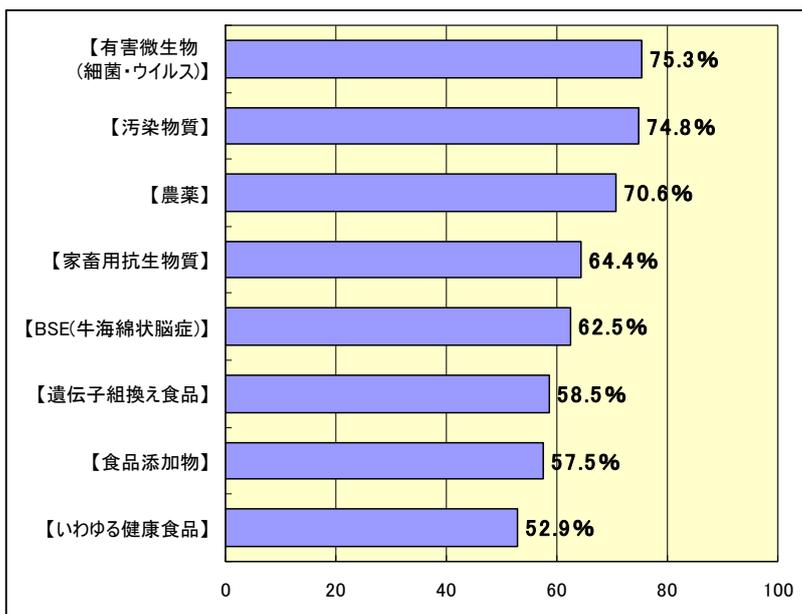


具体的には、参加の方にグループに分かれていただき、食中毒を防ぐために自分が生活の中で行っていることなどを話し合い、整理していきます。そして、各グループで整理された内容に食品安全委員会や厚生労働省、広島市の担当者などが解説を加えることで、食中毒についての正しい理解を深めていただきます。

また、このリスクコミュニケーションは、地域におけるリスクコミュニケーションを推進するために食品安全委員会が行っているリスクコミュニケーションを推進する人材育成の講座の受講生が各グループの話し合いの場に加わることで、効果的な意見交換ができることを期待しています。

【食の安全性からみた不安要因】

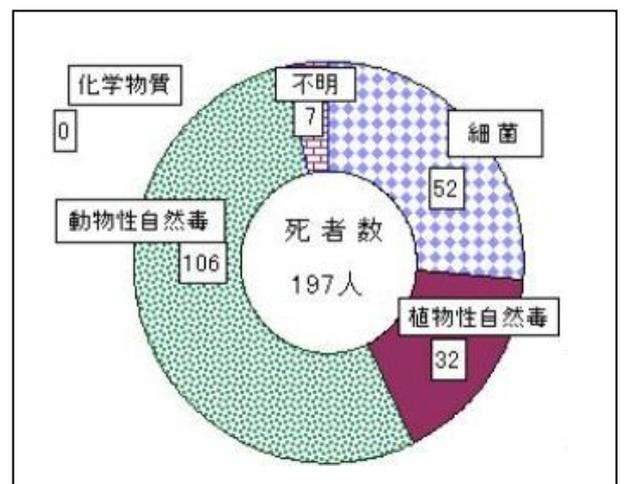
食品安全委員会食品安全モニター調査 n=438名 (H20.6実施)



設問:8つの要因それぞれについて、食品の安全性の観点からあなたが感じている不安の程度は？

※値は「非常に不安である」「ある程度不安である」の回答の合計

【食中毒による死亡者数 1980～2000年】



東京都予防医学協会年報第 31 号環境・食品>食品検査>トピックス平成 12 年度活動報告活動報告(2002年3月発行)