

全国各地でリスクコミュニケーション、続々実施。

食品安全委員会では、リスクコミュニケーションの一環として、カフェに集まる気軽さで食の安全の科学について対話するサイエンスカフェなど、消費者の皆様との意見交換会に、全国自治体との共催も含めて積極的に取り組んでいます。2010年秋に開催したその一部をご紹介します。

サイエンスカフェ(東京) 第7話

詳細 ▶ <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/meetingMaterial/show/kai201011105ik1>

東京、銀座でシリーズ開催しているサイエンスカフェ。11月5日(金)の第7話は「食中毒と感染症の不思議～ヒトと動物の見えない壁」(スピーカー:見上彪 食品安全委員会委員長代理)というテーマです。まず、見上委員長代理から様々な病原体の特徴、感染の仕組み、人獣共通感染症の不思議についてスライドを使った話題提供を行い、その後、28名の参加者の皆さんから、コミュニケーションカードに疑問や意見を書いて出

「カンピロバクターは鶏と豚で保菌している型が違うのはなぜ?」「生肉にフォークで穴を開けて焼くと中まで火が早く通ると聞いたけど、生肉の表面には菌が付いているのに大丈夫?」などの幅広い質問に、和やかな雰囲気で見上委員長代理から様々な病原体の特徴、感染の仕組み、人獣共通感染症の不思議についてスライドを使った話題提供を行い、その後、28名の参加者の皆さんから、コミュニケーションカードに疑問や意見を書いて出



食品のリスクを考えるサイエンスカフェ

詳細 ▶ http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

サイエンスカフェは地方自治体との共催で、全国でも続々と開催しています。10月8日(金)は佐賀県「食中毒を起こすピブリオ菌のあれこれー正しく怖がるためにー」、10月18日(月)は群馬県「“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」、10月26日(火)は長野県「それって大丈夫?お肉の生食」、11月9日(火)は徳島県「食品には農薬はどれくらい残留しているの?」、11月16日(火)はさいたま市「残留農薬は、

安全なの?危険なの?」を開催しました。テーマは各地の身近な食文化から食をとりまく環境に沿ったものを取り上げて、その地域の方々に高い関心を持って参加していただいています。どの会場でも感じるのは、同じ「食の安全」に関することでも、消費者、生産者などそれぞれの立場によってさまざまな感じ方や考え方があるということです。そうした幅広い「生の声」に応えるためにも、今後も各地でリスクコミュニケーションを開催していきます。

ジュニア食品安全ゼミナール(徳島県阿南市)

詳細 ▶ http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

11月8日(月)、徳島県阿南市立阿南第二中学校において、ジュニア食品ゼミナールを開催しました。これは子どもたちが食品安全委員会委員と直接意見を交換する機会を通して、食品の安全性に興味を持ち、冷静に判断する目を育むことを目的に、地方公共団体などと共催で開催するもので、中学生を対象にしたのは初の試みです。1年生61名が元気に参加し、クイズ、

委員長代理との質疑応答が、楽しく、かつ真剣に行われました。

中学生からは、食物アレルギー、食品添加物などについての質問が出され、食の安全への関心の高さがうかがわれました。



食品のリスクを考えるワークショップ(愛媛県松山市)

詳細 ▶ <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/meetingMaterial/show/kai20101112ik1>

11月12日(金)は松山市において「ノロウイルス食中毒の予防と対策」をテーマにワークショップを開催しました(共催:愛媛県・松山市・愛媛農政事務所)。ワークショップは、参加者同士の意見交換を通じ、食品のリスクを様々な側面から考え、参加者自身が食品の安全性を考えるヒントを得ることで、理解を深めることを目的として行います。

当日は食品安全委員会事務局から食品中のノロウイルスについて情報提供を行った後、29名の参加者がグループに分かれ、ノロウイルス

食中毒のリスクを減らすための対策をグループごとに話し合っ整理するグループワークを行いました。

休憩後は、整理した内容を発表し、参加者全体で質疑応答を含めた意見交換へと進みます。ここでは「調理施設での衛生管理や健康管理をどうしたらいいか」、「効果的な手洗い方法を教えてほしい」、「ノロウイルスに有効なワクチンはないのか」など様々な疑問や意見が交換されました。最後には、全員で手洗いの実習を行い、有効な手洗い方法を確認して閉会となりました。