

食品のリスクを考えるワークショップ(京都府)ーノロウイルス食中毒の特徴と対策ー

参加者数	24
アンケート回収数	19

<アンケート記入者について>

①性別		
回答内容	件数	割合
男性	11	58%
女性	8	42%
無回答	0	0%
計	19	100%

②年齢		
回答内容	件数	割合
20歳未満	0	0%
20歳代	4	21%
30歳代	2	11%
40歳代	5	26%
50歳代	4	21%
60歳代	3	16%
70歳代以上	1	5%
無回答	0	0%
計	19	100%

③職業(立場)		
回答内容	件数	割合
①消費者団体	1	5%
②主婦・学生・無職	1	5%
③生産者	0	0%
④食品関連事業者・団体	7	37%
⑤マスコミ	0	0%
⑥行政(自治体職員, 独法職員)	2	11%
⑦食品関連研究・教育機関	1	5%
⑧その他	7	37%
無回答	0	0%
計	19	100%

その他(7)

食の安心・安全推進員
食品衛生協会
一般会社員(2)
食品検査会社
福祉施設
技術士、消費生活アドバイザー

④意見交換会情報入手手段		
回答内容	件数	割合
食品安全委員会HP	9	47%
京都府から	4	21%
食品安全委員会メルマガ	3	16%
知人からの紹介	2	11%
その他	1	5%
無回答	0	0%
計	19	100%

その他(1)

会社からの案内

⑤あなたは「100%安全な食品はないこと」について、どう思われますか？

回答内容	件数	割合
強くそう思う	14	74%
ややそう思う	5	26%
あまりそう思わない	0	0%
全くそう思わない	0	0%
わからない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

問2. 本日のワークショップについて

①意見交換会に参加した目的

回答内容	件数	割合
①ノロウイルスによる食中毒のリスクにつ	11	58%
②食中毒について自分の意見や考えを話	0	0%
③他の参加者の意見や考えを聞いたかつ	2	11%
④これまでにない取組で面白そうだったか	2	11%
⑤少人数で相互対話に関心があったから	1	5%
⑥国、自治体の行うリスクコミュニケーション	3	16%
⑦その他	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

②どの程度満足できるものでしたか？

回答内容	件数	割合
①十分満足	7	37%
②ほぼ満足	12	63%
③あまり満足できなかった	0	0%
④まったく満足できなかった	0	0%
⑤どちらでもない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

③、④満足できなかった と答えた方に伺います。
満足できなかった点(具体的に)

--

問3. 本日のワークショップについてどう思われたか？

回答内容	件数	割合
①評価する	11	58%
②まあまあ評価する	8	42%
③あまり評価しない	0	0%
④まったく評価しない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

理由

講義を聞くだけでなく、グループワークを通して自分で考える機会となった。
自分の知識を確認できる。「自分事」にできる。
普段接する機会が少ない方と接することができて良かった。
色々な観点の意見が聞けたため。
より具体的な経験として、今後の糧となったと思います。
話題提供に対する理解がより深まった。自分と立場のちがう人から思いもよらない話が聞けて勉強になった。
ただ専門家の話を聞くだけでなく、意見を受ける人達が出し合い、講習内容を理解していくやり方が良いと思いました。社会人としての向上につながると思います。
皆がそれぞれ意見を持って、経過してみんなで考えていけたこと。
作業をすることで、強く印象に残る。

問4. 意見交換会の進め方について、意見交換会の全体の印象を通じて感じた印象は？

i. 意見交換会の開催手続きは適切であった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	8	42%
②そう思う	11	58%
③あまりそう思わない	0	0%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

iii. 情報提供「食品中のノロウイルス」の解説は理解できた

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	11	58%
②そう思う	8	42%
③あまりそう思わない	0	0%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

iv. グループワークの進め方は良かった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	10	53%
②そう思う	9	47%
③あまりそう思わない	0	0%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

v. 意見交換時に回答者は質問にきちんと回答していた

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	7	37%
②そう思う	12	63%
③あまりそう思わない	0	0%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

vi. ノロウイルスによる食中毒の原因及びその予防方法について参加する前に比べ理解が深まった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	10	53%
②そう思う	8	42%
③あまりそう思わない	1	5%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

vii. 自分の食生活に今回のワークショップで知った内容はいかせる

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	9	47%
②そう思う	9	47%
③あまりそう思わない	1	5%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

viii. グループワークの中で、他の参加者の意見を聞き、話をすることは良かった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	10	53%
②そう思う	9	47%
③あまりそう思わない	0	0%
④そう思わない	0	0%
無回答	0	0%
計	19	100%

問5. 本日の意見交換会について、ご意見やご感想をお書き下さい

Aグループは専門家の方が多くまたファシリテーター研修を受けた方ばかりだったので、進行もスムーズに進みました。ありがとうございました。
こういった機会をどんどん増やしてほしい。
今後共よろしく願い致します。
今後生食(鶏肉、牛肉、ブタ肉、カンピロバクター)についてディスカッションされては。
○できれば募集時に参加する方の対象を明確にしてほしい。目的を誤解していました。(消費者、専門家など)
○もう少し専門的な観点からのグループセッションを期待していました。
○しかしながら、次回は別の人間の参加を検討したいと思います。
今後は企業向けのワークショップも開いてほしいです。
ノロウイルスについて学びました。
参加者は、ノロウイルスに関するQ&Aぐらいは、あらかじめ読んできてほしい。レベルのちがいが大きすぎる。質問が幼稚すぎる。一時のワークショップより、常時に食品安全委員会のe-マガジン、農水の食品安全エクスプレスなど、強力に見る様にすすめ、核となる人から一般の人に広めることが必要。参加者のほとんどが上記Web情報をみていないようだ。その気にさせ、web情報が活用されないと、進歩しない。