

# 情報発信、意見交換会等の現状

(「平成28年度食品安全委員会運営状況報告書(案)」補足資料)



## [ 内容 ]

		ベーシ
1	様々な手段を通じた情報の発信・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発・・・・・・・・・	2
3	関係機関・団体との連携体制の構築・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3
4	学術団体との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4
(耆	<b>ᡷ考)</b> 食品安全モニターに対して行ったアンケート調査結果・・・・・・	5



## 様々な手段を通じた情報の発信

- ○フェイスブックによる情報発信は、その体制の構築以降(H28.10~)、投稿記事数、閲覧者数ともに大きく伸びている状況。 今後は、フェイスブックのもつ情報ソースに「誘導する」役割も踏まえつつ、その戦略的活用を進めることが必要。
- ○「視覚的に理解しやすい媒体による情報提供手法」(※)の一つとして、新たに食品安全委員会公式Youtubeを立ち上げ (本年5月内閣府承認) ※平成29年度食品安全委員会運営計画

## ○フェイスブックの閲覧者数の推移

	25年度	26年度	27年度	28年度
閲覧者数	10,310	139,762	411,810	490,246
「いいね」数	436	1,302	2,976	3,694

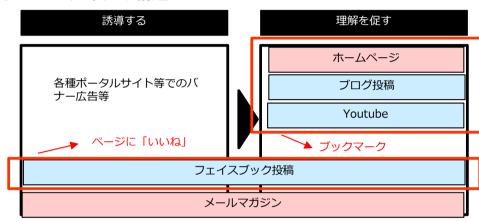
出典:情報・勧告広報課調べ

## ○フェイスブックの閲覧者数の月別推移(平成28年度)



## 出典:情報・勧告広報課調べ

## ○Webメディアの構造



専門家との勉強会(H29.3開催)資料に基づき情報・勧告広報課が作成

## ○内閣府食品安全委員会公式Youtube運営方針(抜粋)

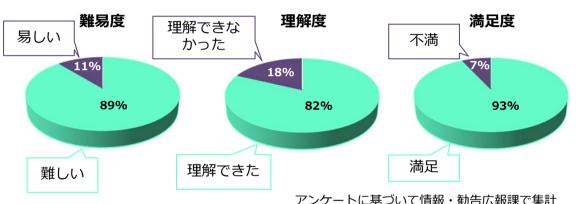
内閣府食品安全委員会では、食品の安全性に関する科学的な知 識を深めていただくためにYoutubeアカウントを取得し、情報発 信を行います。Youtubeアカウントを通じた情報発信にあたり、 当アカウントの運営方針を以下のとおり定めます。

- 1 投稿内容
- (1) 食品の安全性に関する科学的な知識の普及啓発動画
- (2) その他食品の安全に関する情報
- 2 投稿者 内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課



- 2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(「精講:食品健康影響評価」)
  - 「精講:食品健康影響評価」については、「加熱時に生じるアクリルアミド」をテーマとして開催(H29.3)。食品関係事業者を中心に120名以上が参加。
  - ○内容は専門性が高かったため、参加者の9割近くが「難しい」と感じた一方、「満足した」との評価も9割を上回った。
  - ○運営面については、机がなくメモが取りにくかったとの意見が多く、受講環境については大幅な見直しが必要。また、「ライバル企業の前では質問しにくい」などの声も聞かれたことから、質疑応答についても改善が必要。

#### ○平成28年度 精講:食品健康影響評価の評価



アンケードに至っいて旧報・副口仏和跡に来

## ○平成28年度 精講:食品健康影響評価の参加者構成

参加者の属性	
食品関係事業者	62%
食品関係以外の事業者	3%
一般消費者	4%
その他	31%

アンケートに基づいて情報・勧告広報課で集計 \*その他には「マスコミ」「公務員」「学生」が含まれる ○精講:食品健康影響評価に対する主な意見(ほぼ原文)

#### (講義内容)

- ・評価報告書を読んで理解しにくかったところが、今回の説明で 理解できた。
- ・摂取量の推定のところが難解でした。
- ・膨大なデータ採取、解析法について、十分納得しました。
- ・評価方法の部分が少し難しかった。もう一度しっかり(評価書 を)読みたいと思います。
- 精講とはいえ、むずかしい。
- ・用語の意味を知っていれば分かることが、知らなければ分からない。

## (運営面)

- ・個別テーマについて深く解説を聴くことができた。いろいろな テーマで続けていただきたい。
- ・メモを取りたいため机が欲しい(同様な意見多数あり)。
- ・説明時間をもう少し余裕をもって設定してほしい(同様な意見 複数あり)。



- 3 関係機関・団体との連携体制の構築(マスメディアとの連携)
  - ○マスコミ関係者に対する食品安全に係る知識の普及活動は、「報道関係者との意見交換会」(2か月に1回開催)により対応 ○意見交換会の形式を一部変更した結果、満足度は向上したものの、理解度はテーマ等により変動。引き続き、意見交換会に参加 するマスメディア関係者のすそ野の拡大を図るとともに、意見交換会の内容の充実を図る。

## ○開催実績(直近5回)

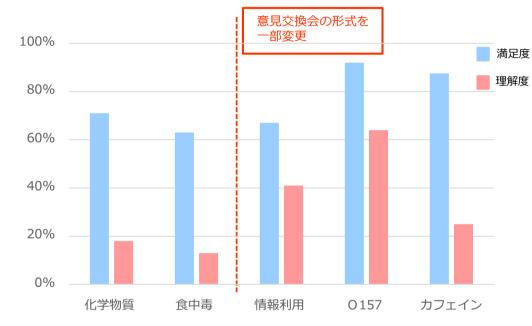
開催月	テーマ
5	化学物質
7	食中毒
10	情報利用
H29. 1	0157と薬剤耐性菌
5	カフェイン

## ○出席者内訳(29年度第1回:「カフェイン」)

	出席者数 (割合)
全国紙	8 (35%)
専門誌(食品)	5 (22%)
専門誌(農業)	
週刊誌	
ネットニュース関係	4 (17%)
雑誌・その他	6 (26%)
のべ人数	23(100%)

#### 出典:情報・勧告広報課調べ

## ○意見交換会の満足度、理解度



アンケートに基づいて情報・勧告広報課が集計

## 4 学術団体との連携

- ○学術関係者との連携強化については、食品安全委員会委員等による講演等による学会参加、ブース展示を通じて実施。
- ○レギュラトリーサイエンスに関し、優れた研究成果のあった研究者については、その功績に報いるための顕彰制度(大臣賞など)を創設し、大臣表彰授与式を開催予定。
- ○海外のリスク評価機関との連携は進展。一方、国内の大学、独立行政法人や地方自治体の研究機関等との連携が課題。

## ○平成28年度 食品安全委員会委員により講演を行った学会

日本毒性学会(7月2日)	愛知県
日本先天異常学会(7月30日)	兵庫県
日本食品微生物学会(9月15日)	東京都
日本防菌防黴学会(9月26日)	東京都
日本養護教諭教育学会(10月8日)	北海道
日本マイコトキシン学会(12月1日)	東京都
日本毒性病理学会(1月26日)	大阪府

出典:情報・勧告広報課調べ

## ○顕彰制度の概要

#### ○趣旨

食品健康影響評価等の実施に当たっては、高度な科学的知見を持った学識 経験者等の役割が大きい。一方、食品安全に関する表彰制度等が存在しない。 このため、学識経験者等の貢献に報いるため、食品安全担当大臣による表 彰制度を新設。

#### ○表彰対象

- ① 食品健康影響評価事業の企画・実施に貢献した者 (食品安全委員会の委員等)
- ② レギュラトリーサイエンスを発展させることにより、 食品健康影響評価・調査技術の向上等に貢献した者
- ③ 科学的知識の普及に多大な貢献をした者

## ○平成28年度 学会へのブース展示状況

PRION 2016 TOKYO(5月10日~5月13日)	東京都
ifia JAPAN 2016(5月18日~20日)	東京都
日本調理科学会(8月28日、29日)	愛知県
日本栄養改善学会(9月8日、9日)	青森県
日本環境変異原学会(11月17日、18日)	茨城県
日本毒性病理学会(1月26日、27日)	大阪府

出典:情報・勧告広報課調べ

## ○海外のリスク評価機関との連携状況

MoC締結	
2009/12	欧州食品安全機関(EFSA)
2010/7	豪州・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)
2015/9	ポルトガル経済食品安全庁(ASAE)
2015/10	フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)
2016/7	ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

MoC: Memorandum of Cooperation (協力覚書)



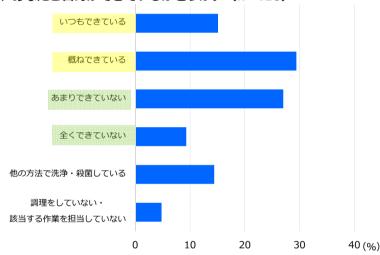
平成29年4月26日開催 国際会議



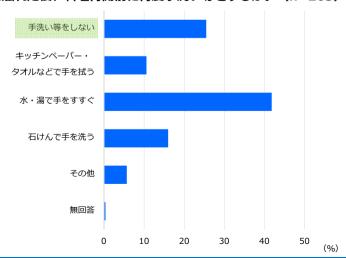
## (参考) 食品安全モニターに対して行ったアンケート調査結果

- ○食品安全モニターに対して行った「食品安全に関する意識等を把握するためのアンケート調査」(H29.2)において、米国食品医薬品庁 (FDA)が定期的に実施しているアンケート調査項目と同様の質問を設定。
- ○この結果、食中毒予防の三原則について、「生の肉や魚を切った後の包丁やまな板の処理」や「通信端末機器に触れた後、料理再開前の 再手洗い」などで対応が分かれた。これら結果を参考として、本年度のアンケート調査の質問項目を設定予定。
- ○なお、食品の安全性に係る危害要因についてのアンケートでは、それまで上位であった「残留農薬」が順位を落とす。
  - 一方、「いわゆる健康食品」が順位を上げる結果となった。

Q:「下準備:生の肉や魚を切った後は、包丁やまな板を洗って熱湯をかけた後に使う。」 について、あなたご自身ができているかどうか。(n=418)



O:通信端末機器に触れた後、料理再開前に再度手洗い等をするか。(n=263)



「残留農薬」を不安に思う食品安全モニターの割合は、調査開始時は9割近くあったが、減少傾向で推移し、28年度は調査会誌以来、初めて50%を下回る結果となった。

#### ○「とても不安である」「ある程度不安である」の合計の割合上位7位

年度	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位
28	食中毒等	いわゆる 健康食品	かび毒	薬剤耐性菌	放射性 物質	アレルゲンと なる物質を含 む食品	汚染物質
27	食中毒等	いわゆる 健康食品	放射性 物質	汚染物質	家畜用 抗生物質	残留農薬	食品添加物
26	食中毒等	放射性 物質	いわゆる 健康食品	残留農薬	家畜用 抗生物質	汚染物質	食品添加物
25	食中毒等	放射性 物質	汚染物質	いわゆる 健康食品	残留農薬	家畜用 抗生物質	器具・容器包 装からの溶出 化学物質
24	食中毒等	放射性 物質	汚染物質	残留農薬	家畜用 抗生物質	器具・容器包 装からの溶出 化学物質	いわゆる 健康食品

食中毒等:有害微生物・ウイルス等による食中毒

薬剤耐性菌:家畜用抗生物質による薬剤耐性菌



出典:情報・勧告広報課調べ