

リスクコミュニケーション

食品安全委員会は、食品健康影響評価の結果や食品安全に関する基礎的な知識について、消費者、食品関係事業者、研究者、報道関係者、行政担当者等の様々な立場の方と意見・情報を交換しています。

2020年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、ウェブ会議システムやYouTubeによる動画コンテンツを活用し、リスクコミュニケーションを実施しました。

講座「精講」

「精講」は、食品健康影響評価やリスクプロファイル[※]の理解と活用の促進のため、食品関係事業者や研究者等を対象として開催している講座です。

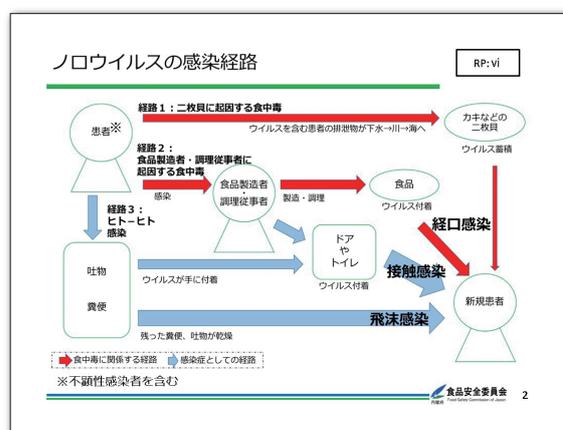
10月には、動画にて、山本委員より、冬に発生件数が多いノロウイルスについて解説しました。ノロウイルスの特徴、主な感染経路、具体的な予防方法についてです。また、寄せられた質問のQ&Aを公表しました。

ノロウイルスの特徴 RP:2-4, 11-12

- カリシウイルス科ノロウイルス属
 - ・ヒトノロウイルス、ブタノロウイルス、ウシノロウイルス、マウスノロウイルス等、
 - ・一般的には、ヒトノロウイルスのことを指す

- 形状：30～40 nm前後の球形
 - ・非常に小さい
 - ・エンベロープ（脂質性の膜）がないため、アルコールが効きにくい。

1 食品安全委員会



予防対策—ノロウイルス感染を防ぐために—

- ・きちんと手洗い
- ・消毒は塩素系の消毒剤・漂白剤（成分が次亜塩素酸ナトリウムのもの）を説明通りに希釈して使う
- ・加熱して食べる “85～90℃で90秒間以上”
- ・自分が感染したら、とにかく拡げない！
手洗い、トイレ掃除、トイレは履物を変える、外出しない、食品を扱わないetc

3 食品安全委員会

用語の解説

※ **リスクプロファイル**
リスク管理措置の検討や食品健康影響評価の基礎とするために作成される文書

全国食品安全連絡会議

「全国食品安全連絡会議」は、全国の保健所や都道府県の食品安全部署と連携を強化するための会議です。2020年度は、食品安全に関するリスクコミュニケーション及びリスク評価について、計2回、動画を配信しました。

9月には、「リスクコミュニケーション」と題して、堀口委員によるリスクコミュニケーションの定義や目標、実践時の注意点などの解説を配信しました。また、事務局からは、対面による意見交換会やセミナーに代わるSNSを活用したリスクコミュニケーションの例を紹介しました。

2月には、「食品安全委員会が行うリスク評価 農業を例に」と題して、事務局から食品安全の基本的な考え方、残留農薬のリスク評価を解説しました。