

04 | 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、報道関係者、食品関係事業者、研究者、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。

2021年度は、新型コロナウイルス感染症のまん延状況を踏まえ、ウェブサイトやSNS（ソーシャルメディア）、YouTube等を活用した情報発信を行いながら、新しい生活様式を踏まえたオンラインによる意見交換等にも取り組みました。

ウェブサイトやSNS、YouTubeを活用した情報提供

□動画コンテンツを公開

動画コンテンツによる情報発信を積極的に行いました。6月7日には、「世界食品安全の日」の取組に初めて参加し、佐藤洋前食品安全委員会委員長の出演により食品のリスク評価の仕組みなどを紹介する「食品安全はみんなの仕事」を公開。

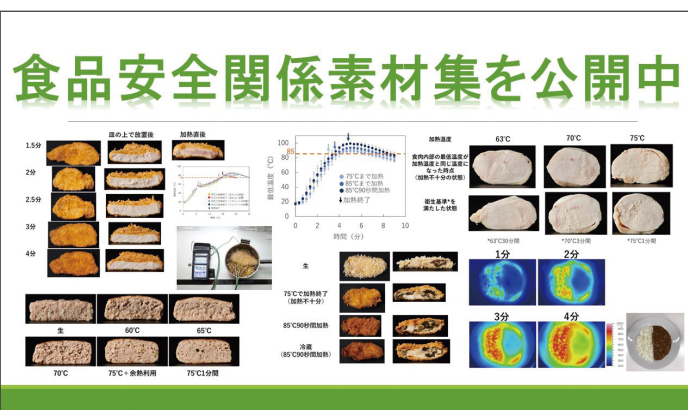
最近のSNS上では、サラダチキンやチャーシューなどを低温調理で作るレシピが散見されますが、中には加熱不十分なものも見られます。このため、調理科学が専門の香西みどり委員の出演により、10月「鶏肉編」、11月「豚肉編」、12月「牛肉編」として、安全な低温調理法を紹介する動画を公開し、年末年始にかけテレビ、新聞などでも取り上げられました。続いて、3月には、加熱と調理の動画「唐揚げ編」を公開し、大変多くの方にご視聴いただきました。



□食品安全関係素材集を公開

今まで掲載していた食中毒微生物の電子顕微鏡写真の他に、新たに食品を加熱調理した際の写真や温度のデータをまとめて食品安全関係素材集として公開しました。

具体的には、「食肉の低温調理」「ハンバーグの調理」「トンカツの調理」「鶏の唐揚げの調理」「電子レンジによる加熱」などの項目別に、加熱不足の肉料理の断面写真や、調理温度のグラフ、電子レンジで加熱した時の温度分布のデータなどを掲載しています。「内閣府ホームページ利用規約」を踏まえていただければどなたでも利用できますので、ぜひご活用ください。



食品安全関係素材集 <http://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>