

オンラインで行ったリスクコミュニケーション

意見交換会はすべてオンラインもしくはオンラインと対面のハイブリッド開催としました。対面からオンラインとなったことで難しくなっていた双方向での意見・情報の交換については、オンライン上でグループワークの手法を試みたり、反応ボタンやリアルタイムアンケートの機能を使い、参加者の考え方を共有したりしながら進めるなど工夫しました。この結果、参加者からは「全国どこからでも参加できる」、「スクリーンに投影するより資料が見やすい」と好評をいただきました。

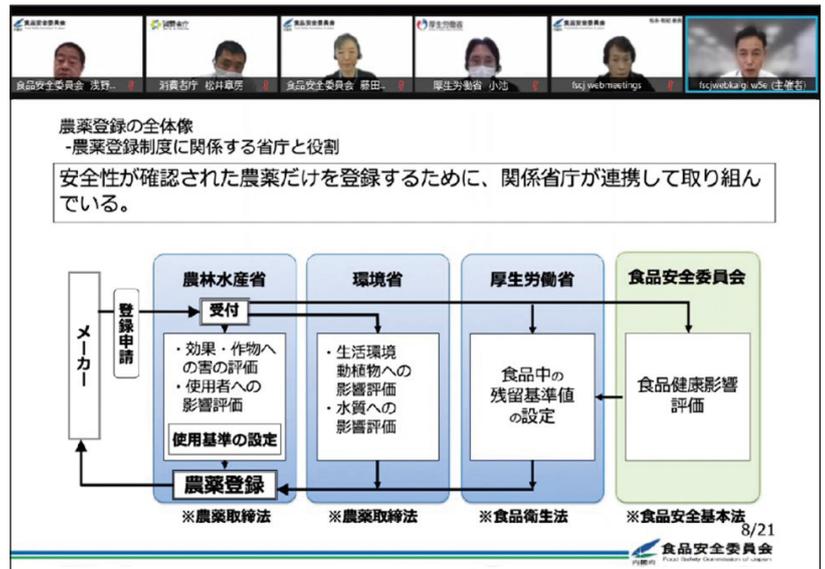
□ 報道関係者との意見交換会

食品安全委員会は、報道を通じて、科学的知見に基づく食品の安全に関する情報が幅広く国民に届くよう、報道関係の方々との意見交換会を重視しています。季節性や話題性を踏まえつつテーマ設定を行い、オンラインで意見交換会を開催しました。昨年のテーマは以下のとおりです。

7月 「新体制の食品安全委員会について」

9月 「農薬の再評価」

12月 「加熱不足による食中毒を防ぎたい
～肉を安全に調理するポイント」



□ 講座「精講」

テーマ 食中毒を起こす微生物の性質と牛肉を安全に調理するポイントを知ろう

「精講」は事業者、研究者など食のプロフェッショナルを対象に、食の安全に関する科学について専門家が詳しく解説する講座です。3月に微生物学の専門家である山本茂貴委員長と、調理科学の専門家である香西みどり委員が、主に牛肉の調理の疑問に応え、科学的なデータに基づいて情報提供する講演会を開催しました。「牛肉は表面しか菌がないはず」というのは思い込みで、細菌は肉の内部に浸潤していくことなどを詳しく解説しました。オンラインということもあり、全国から180名以上の参加があり、食品事業者の視点からの質問も多く、精講にふさわしい内容となりました。

(動画はYouTubeで公開しています。)

