

15 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、報道関係者、食品関係事業者、研究者、行政担当者、消費者等の様々な立場の方と意見・情報を交換しています。

意見交換会

食品安全委員会は、広く国民に対して意見交換の機会を作るべく、どなたでも参加できる一般向けの意見交換会に力を入れています。2025年4月に、農薬の再評価をテーマとした意見交換会をオンラインで開催しました。

講師派遣

食品安全委員会は、委員や事務局職員を講師として派遣しています。2025年度は26回実施しました。今回は小島登貴子委員、杉山久仁子委員の講師派遣事例を紹介します。

講師派遣の依頼を随時受けつけています
(旅費以外の費用は原則不要)。
食の安全ダイヤルのメール窓口(裏表紙)
までお気軽にご相談ください。

① 小島登貴子委員 一高校生に講義一

埼玉県立川越女子高等学校
「スーパーサイエンスハイスクール特別講義」(6月)

川越女子高校を訪問し、1, 2年生の希望者12名を対象に、学生の関心が高い食中毒や遺伝子組換え食品をテーマに講義し、食品の安全を守る仕組みを学んでいただきました。

真剣にメモを取りながら多くを学び取ろうとする姿勢や、質疑応答の時間を目一杯活用して不明点を解消しようとする姿がとても印象的でした。日頃なかなか接することのできない高校生と意見交換ができた貴重な機会となりました。

学生からは、「新しい知識を習得できたことに満足した」、「食品安全行政への信頼が高まった」、「深掘りしたい」などの感想をいただきました。



埼玉県立川越女子高校

② 杉山久仁子委員 一生協組合員と対話一

生活協同組合コープながの「食の安全学習会」(3月)

コープ組合員及び行政関係者など(89名)を対象に、加熱調理による食中毒予防をテーマに講演しました。受講者にはハンバーグや唐揚げなど身近なメニューや、近年、家庭でも行われている低温調理を事例に、加熱不足による食中毒を防ぐための考え方を楽しく学んでいただきました。

杉山委員が特に強調した点は、「十分加熱できたかは見た目では判断できないこと」。この点について食品安全委員会の実験を元に具体例をあげて繰り返し説明し、自己判断で加熱時間を短くしたり加熱温度を下げたりしないことが大切であることなどを説明しました。

アンケートを見ると、杉山委員が強調した点を理解いただくとともに、「家族みんなで食中毒に気をつけたい」という感想もいただきました。また、「終始楽しく講演を聞くことができた」という嬉しい声もいただきました。



コープながの