

なると金時



阿波尾鶏



竹ちくわ



鳴門鯛



# 徳島県における 食品安全リスクコミュニケーションに 関する話題

菌床しいたけ



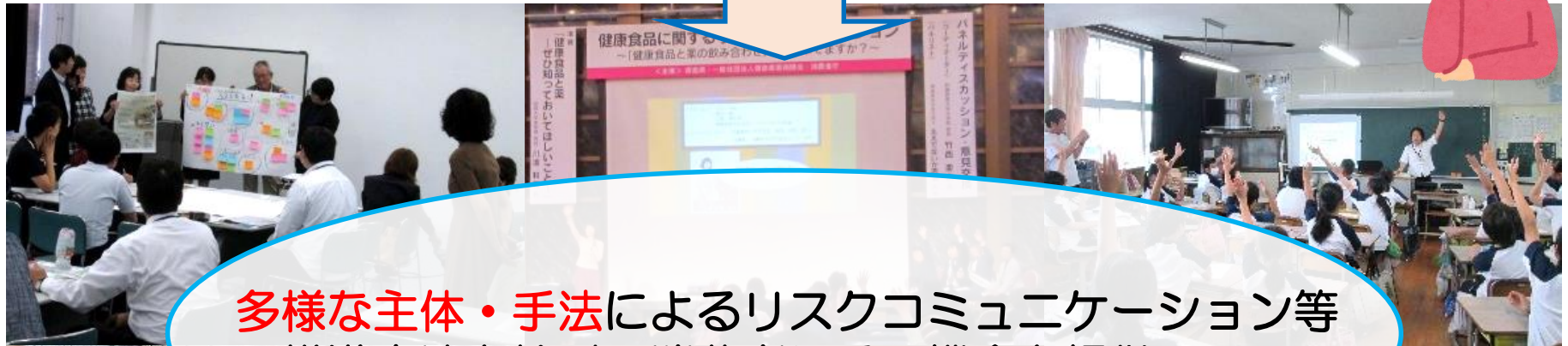
すだちくん



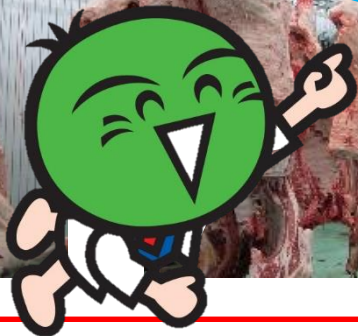
徳島県 危機管理環境部  
消費者くらし安全局  
安全衛生課

# 食品に関するリスクコミュニケーション

食に対する不安が高まっている中、食に対する相互理解の向上を図る**リスクコミュニケーション**が重要！

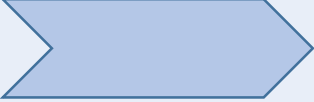








**多様な主体・手法**によるリスクコミュニケーション等の推進方法を検討、消費者にその機会を提供



食の安全・安心に関する消費者の**理解を促進**

# 食品に関するリスクコミュニケーションの取組実績

	～H29年度	H30年度	R1年度	R2年度
関係団体と連携した取組				
学校等と連携した食の安全安心に関する取組				
事業者と連携した取組				
食品安全リスクコミュニケーター養成				
食品安全シンポジウムの開催				

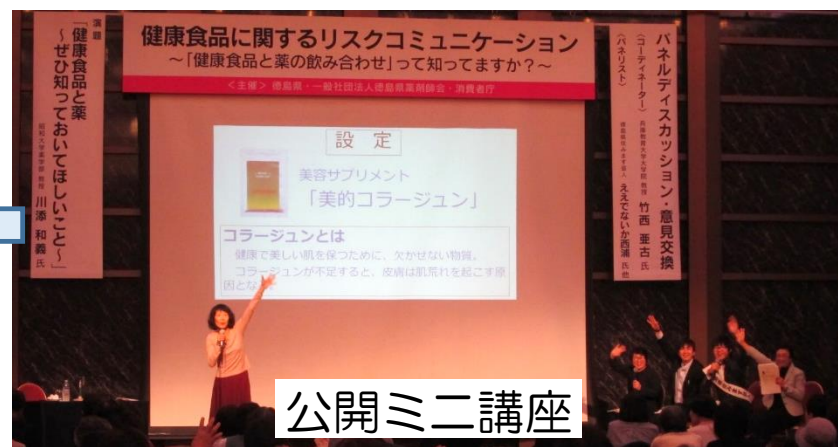
H29～R1：消費者庁と徳島県の連携による、全国展開を見据えたモデルプロジェクト

# 関係団体と連携した取組 (効果的なリスクコミュニケーション)

- ◆ 関係団体と連携してシンポジウム形式のリスクコミュニケーションを実施  
(連携先：徳島県薬剤師会、日本食品安全協会等 テーマ：健康食品、食品添加物)

効果測定の結果、批判的評価リテラシーを涵養することが重要

## 効果的なリスクコミュニケーション



### ◆ 公開ミニ講座とは？

- 楽しく笑いのあるパネルディスカッション形式で参加者に伝わりやすい内容
- 専門家、消費者、お笑い芸人による大喜利を模したQ&A形式

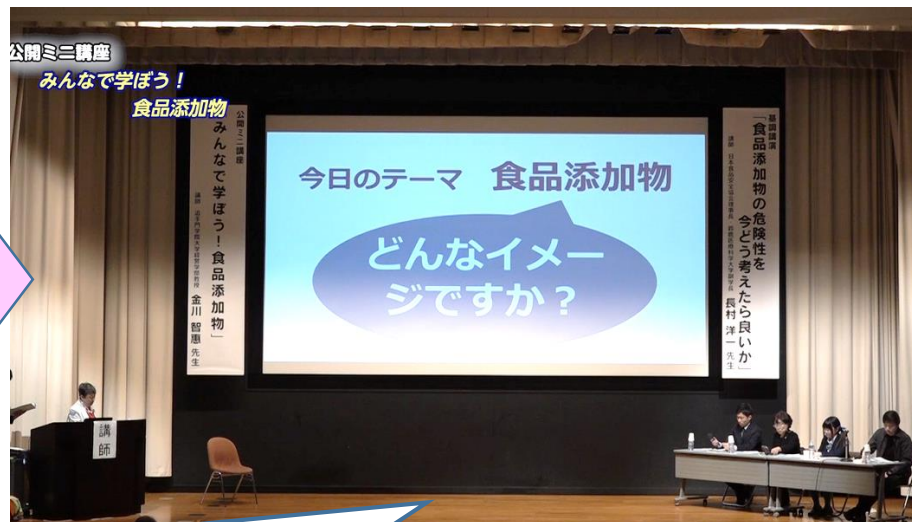


効果的なリスクコミュニケーションを「徳島モデル」として全国展開

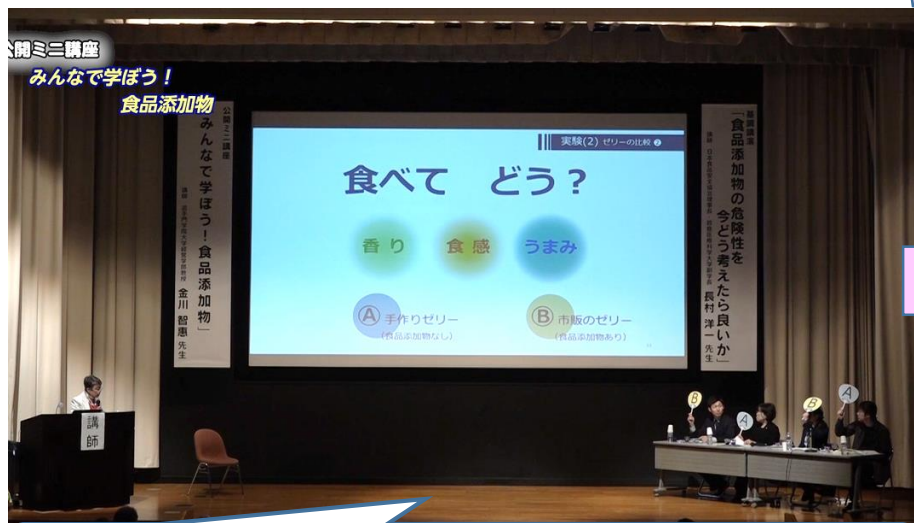
# 公開ミニ講座の様子



専門家や消費者、お笑い芸人が登壇



添加物はどうなイメージ？



添加物「あり」と「なし」比べたら？

公開ミニ講座 みんなで学ぼう！ 食品添加物

### 人の健康に悪影響を与えないもの

食品添加物の安全性  
だけが厚生労働大臣によって使用を認められています

今後新たに使用される食品添加物は、食品安全委員会がADIの設定などのリスク評価を行い、厚生労働大臣が認めたものについて、厚生労働省が規格基準を設定します

講師  
追手門学院大学経営学部教授  
金田 三佳  
4期生

添加物の安全性確保について説明

# 令和2年度 関係団体と連携した取組

## ◆ 新型コロナウイルス感染症対策として、シンポジウム形式のリスクコミュニケーションをオンライン開催

※連携先：特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会

**消費者のリスク情報認知の特徴④**

**リスク情報の送り手が信頼できるか？**

一般市民は科学者や専門家のような知識を持ち合わせていないので、解説を受けても簡単には判断できない。情報そのもののみならず、「情報を伝えてくれる相手は信頼できる人物か」を基準に安全・危険を見極める。

やっぱりNHKの「アサイチ」や「深よみ」が一番信頼できるわ。企業スポンサーもついてないしね。あと事情通の友人・知人にきくのが早いかも・・・

山崎 毅  
（特定）食の安全と安心を科学する会 (SFSS)  
理事長 / 獣医学士

令和3年3月7日(日)  
主催：徳島県 共催：消費者庁

基調講演

**令和2年度 食品添加物に関するリスクコミュニケーション**

「ホントに安全？食品添加物」～食品添加物のリスクについて考える～

徳島県からの話題提供  
「食品に関するリスクコミュニケーションの取組」～消費者庁と県が連携して実施したプロジェクトについて～

**食品に関するリスクコミュニケーションの取組**  
～消費者庁と県が連携して実施したプロジェクトについて～

徳島県 危機管理環境部  
消費者暮らし安全局 安全衛生課

住友 寿明  
徳島県消費者暮らし安全局安全衛生課  
食品表示企画担当

令和3年3月7日(日)  
主催：徳島県 共催：消費者庁

リスクコミュニケーションの取組



公開ミニ講座  
みんなで学ぼう！  
食品添加物

12月21日(土) 食品添加物に関するリスクコミュニケーション「公開ミニ講座」

**みんなで学ぼう！食品添加物**

講師 金川 智恵  
KANAGAWA CHI  
生徒 高田 慎也  
SHIMODA SHINYA  
生徒 セント・ストリー 長谷川  
SEINT-STREE HAYASHIWA  
生徒 兼西 スミ子  
KANESE SUMIKO  
生徒 上元 雅也  
SEMENTO MASAHA

講師  
進寿学院大学経営学部教授  
金川智恵先生

公開ミニ講座ダイジェスト

令和2年度 食品添加物に関するリスクコミュニケーション  
「ホントに安全？食品添加物」～食品添加物のリスクについて考える～  
令和3年3月7日(日)

**講師、参加者による  
ディスカッション**

講師：山崎 毅  
徳島県：大塚慶治、住友寿明  
進行：森嶋 繁徳

令和3年3月7日(日)  
主催：徳島県 共催：消費者庁

ディスカッション



# 学校等と連携した食の安全安心に関する取組

## ジュニア食品安全ゼミナール (小・中学生対象)

## 食品表示ゼミナール (高校生対象)

## 知って得する！食の安全 (子育て世代対象)



- 安全性確保の概念
- アレルギー表示の見方
- 食中毒防止（手洗い実習）

- 食品表示制度
- 栄養成分表示の活用

- 食品表示制度
- 栄養成分表示の活用
- 農薬、健康食品等

効果測定

食の安全に対する意識は高まるが、**安全性確保の概念**についての理解が不十分

### 今後、重点的に伝えること

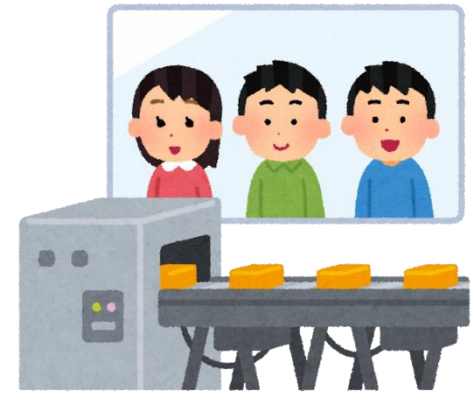
- 食品添加物等の安全性確保 → 安全は量の概念で考える
- 消費期限と賞味期限の違い → 賞味期限が切れてもすぐに食べられなくなるわけではない



# 事業者と連携した取組

## ○ 体験型リスクコミュニケーション

消費者が事業者を訪問し、現場を見学して意見交換を行うことで、食の安全安心についての正しい情報を共有し、相互理解や信頼関係を深める。



## ○ 事業者による講義

リスクコミュニケーターを養成する講座に事業者を招き、先進的な取組を紹介してもらい、受講者と意見交換を行う。

## ○ ケーブルテレビを活用した取組

事業者が実施する食の安全安心に関する取組を、ケーブルテレビの番組で紹介する。



体験型リスクコミュニケーション



事業者による講義



ケーブルテレビを活用した取組



# 食品安全リスクコミュニケーターの養成

- 徳島県消費者大学校大学院に  
「食品安全リスクコミュニケーター養成・食品表示コース」を開講



- 食品安全に関する正しい知識を持ち、その情報を発信して消費者を合理的な選択に導くことができる**食品安全リスクコミュニケーターを養成**  
(H30~R2の3年間で89名養成)



- リスクコミュニケーションツールを作成

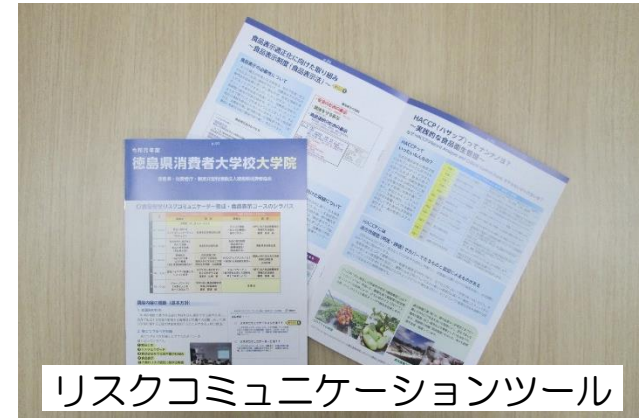
※令和元年度～ 特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会に委託



専門家や事業者による講義








グループワーク



リスクコミュニケーションツール

食品安全リスクコミュニケーターの養成を  
「徳島モデル」として**全国展開**

# 令和元年度 講義の概要

	午前（10:00～12:00）	午後（13:00～15:00）
1日目	入学式 オリエンテーション リスクコミュニケーションの概要	食品安全全般の講義 
2日目	食品表示適正化に向けた取組 食品表示制度① 	食品表示制度②
3日目	生産・製造現場の事例紹介	HACCPについて 
4日目	リスクコミュニケーションの手法	グループワーク①
5日目	グループワーク② 	卒業式 

# 令和2年度 消費者大学校大学院Web講座

## ◆ 新型コロナウイルス感染症対策として、講義の動画を配信

1 食品安全リスクコミュニケーション養成・食品表示コースの概要

我が国の食品安全行政(リスク・アナリシス)

リスクコミュニケーション

リスク評価とリスク管理の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、相互に情報の共有や意見の交換を行うこと。

食品安全委員会

リスク評価

食べても安全かどうか調べる、決める

消費者庁

リスク管理

食べても安全なようにルールを決めて、監視する

関係者庁及び地方公共団体等との連絡調整、企画・運営

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座


消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

食品に関するリスクコミュニケーションについて

講師

石川 一



リスクプロジェクトについて

お持ち帰り基本メッセージ①

安全性と有効性は科学の力と私たちの適切な判断に依存しています

毎日醤油1L、コーヒー100杯 飲みますか?

適切な知識を持ち良識で判断しましょう!

他にも徳島の産品にはおいしいものがいっぱいあります。うまく利用してゆきましょう!

ご迷惑があればアンケートにどうぞ!

阿波尾崎の肴肉加工 山崎の衛生管理された工場

徳島県産ワカメ収穫は多くの高齢者の作業に頼る

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座


消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

朝から晩まで 消費者の暮らしを支えている食品

講師

関澤 純



基調講演

食品表示ウォッチャーとは?

消費者の皆様が普段の買い物の機会を利用して食品表示の状況を確認し、県に報告を行う取組

活動内容

- 食品表示制度に関する研修を受講
- 普段の買い物の際、食品表示の状況を確認
- 結果を所定の調査用紙やアプリで報告

幅広い世代から情報を収集

スマホから報告できます!

消費者協会の会員、子育て世代、大学生、高校生を食品表示ウォッチャーとして任命

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座


消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

食品表示の適正化に向けた取組について

講師

徳島県 危機管理課 消費者課 中山 浩吉  
安全衛生課 食品表示企画担当



食品表示制度、適正化の取組

2014年当時、出崎のホルネースの製造で出された際です。事故、発火の原因は発熱期間が短縮されていません

パックの中に賞味期限が記された紙が一枚だけですが、どう使うのでしょうか

食品事業者はこれから1年または最大5年の換算期間で定められた期限内に賞味期限を印刷することによって確保されています

法令遵守とは法律で作られた背景を理解すること

正直で誠実が大前提  
不誠実・虚偽には実は無力

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座

消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

HACCP(食中毒・食事故の予防)① 1章 HACCPの基礎と原則

講師

戸川 亮一



HACCPについて

徳島発! 食の安全安心・がんばる事業者 ~鳴門わかめ製造加工の現場から~

徳島県 鳴門わかめ製造加工の現場から

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座

消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

「人間のフードチェーンと衛生微生物」第2章 食性微生物 Food borne diseases

講師

色賀 司



現場の事例紹介

SPSS 食の安全と安心を科学する会

食の安全と安心と模索してください

http://www.nposfss.com/

安全第一、安心は二番目であるべき

理事長雑感2016年12月号

http://www.nposfss.com/blog/safety\_first.html

Copyright 2020 Takeshi Yamasaki

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座

消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

消費者の安全・安心につながるスマート・リスクコミュニケーション

講師

山崎 毅



スマート・リスク

海外で禁止されている食品添加物が日本では使用許可されているものがあるか?

消費者大学校

A 大塚 慶治  
B 住友 啓明  
C 池田 真輝子

リスクコミュニケーションのリアルな実践 大塚 慶治

リスクコミュニケーション 食品表示の専門家 山崎 毅

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座

消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

消費者の安全・安心につながるスマート・食性微生物 Food borne diseases

講師

色賀 司



仮想グループワーク

ウェルシュ菌による食中毒について

<特徴>人や動物の糞管や土壌に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は100℃、1~3時間の加熱に耐える。食物と一緒に腸管に運ばれたウェルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。事件数の割りに患者数が多く、しばしば大規模発生がある

<症状>潜伏期は8~12時間。主症状は下痢と腹痛、嘔吐や発熱はまれである。

<過去の原因食品>多種多様な煮込み料理(カレー、煮魚、つけ汁、他)

<対策>清潔な調理、調理後速やかに食べる。食品中での菌の増殖を抑制するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖型菌(栄養細胞)を殺菌し早めに摂取する。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。

電子顕微鏡写真。グラム染色の検査。<食品安全委員会事務局 資料>

令和2年度 徳島県消費者大学校・同大学院 Web講座


消費者大学校大学院 食品表示/リスクコミュニケーション養成 食品表示コース

講義内容

「人間のフードチェーンと衛生微生物」第2章 食性微生物 Food borne diseases

講師

色賀 司



フードチェーンと衛生微生物



# 食品安全シンポジウムの開催①

- ◆ 先駆的事例を検証するとともに、「徳島モデル」の今後の展望について考える「食品安全シンポジウム」を開催（H31.2.28）

## ○ 全国からの先駆的事例報告

先駆的事例を検証し、多様な主体・手法によるリスクコミュニケーションの推進に関する意識を醸成

## ○ 徳島モデルプロジェクト報告

- ・ 消費者庁と徳島県の取組を報告
- ・ 「徳島モデル」を全国展開するにあたり、パネルディスカッションや意見交換会で問題点や課題等を検討

### 徳島モデル

- 効果的なリスクコミュニケーション
- 食品安全リスクコミュニケーター養成



「徳島モデル」全国展開の第一歩目

# 食品安全シンポジウムの開催②

## パネルディスカッションにおける意見等

### ○ 効果的なリスクコミュニケーション

- 普段食品の安全について興味を持たない者にもアプローチでき、理解しやすい内容である。
- お笑い芸人が登壇し、リラックスした中で知識を共有すれば、参加者の理解が深まる。



### ○ 食品安全リスクコミュニケーターの養成

- 養成カリキュラムの内容が広範囲かつ高度であり、短時間で詰め込みすぎの傾向にある。
- 講義の内容については、ある程度焦点を絞る必要がある。
- 身近な者が伝えると伝わりやすい。



# 食品安全シンポジウムの開催③

## 参加者との意見交換

Q：食品の安全について**関心が低い人**に対して、いかに伝えるかが重要である。どのような取組を行うのか？

A：身近な人から話を聞くと伝わりやすいため、**リスクコミュニケーターを養成**するなど地道な取組を継続する。  
相手の関心が高いツールを活用し、**楽しく面白く伝えていく**ことが効果的であると考えます。

Q：リスクコミュニケーターには**基礎的な知識が必要**である。これを維持するため、どのような取組を行うのか？

A：リスクコミュニケーターに求める知識のレベルを明確にした上で、**フォローアップ**や**メディアリテラシー**に関する教育が必要。



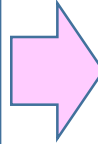
# 他分野との連携の可能性

## ○ 食品表示に関する出前講座等において・・・

消費期限と賞味期限の違いは？

消費期限：安全に食べられる期間

賞味期限：おいしさが保証される期間



賞味期限が切れても  
すぐに食べられなくなるわけではない！  
廃棄せず有効利用可



今まではこれを説明してきたが

今後はこれについても説明

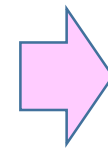
## ○ リスクコミュニケーション等において・・・



食品添加物等に関する正しい知識の普及啓発



食品添加物等の安全性と役割を正しく理解



このような表示がなくなり食中毒や食品ロスが減少

食品ロス削減にもつながる取組へ

# ご清聴ありがとうございました

## 引き続き

- 多様な主体・手法によるリスクコミュニケーションを実施・バージョンアップ
- 効果的なリスクコミュニケーション（基調講演と公開ミニ講座）と食品安全リスクコミュニケーターの養成を「徳島モデル」として全国展開

を実施します。

徳島県 危機管理環境部  
消費者くらし安全局 安全衛生課 食品表示企画担当  
電話 088-621-2110  
ファクシ 088-621-2848  
電子メール [anzeneiseika@pref.tokushima.jp](mailto:anzeneiseika@pref.tokushima.jp)

