

## 過去のリスクコミュニケーション実施状況

## ① 平成28年度

○「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」（千葉市）

月 日	会 場	参加人数
10月18日（火）	千葉県立保健医療大学（千葉市）	25名
10月20日（木）	千葉調理師専門学校（千葉市）	69名
計		94名

一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

○「夏休み☆食品安全探検ツアー」

会場：イオンリテール株式会社 イオン船橋店

開催日：平成28年8月24日（水）

参加人数：13組29名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

○食べ物安全性について

参加校数：7校 開催回数：8回 参加人数：353名

開催期間：平成28年9月～平成28年12月までの4ヶ月間

&lt;参考&gt;

①野田市：2校 ②八千代市：1校 ③市原市：2校 ④船橋市：1校

⑤柏市：1校（5市）

## ② 平成27年度

○「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」（千葉市）

月 日	会 場	参加人数
9月24日（木）	千葉県調理師専門学校（千葉市）	70名
10月6日（火）	千葉県立保健医療大学（千葉市）	25名
計		95名

一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

○「安全な食べ物はどうやって作られるの？HACCPってなんだろう？」

会場：コーシン乳業 千葉工場

開催日：平成28年2月6日（土）

参加人数：11組23名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

○食べ物安全性について

参加校数：14校 開催回数：15回 参加人数：1,474名

開催期間：平成27年9月～平成27年11月までの3ヶ月間

<参考>

- ①浦安市：1校 ②松戸市：2校 ③野田市：2校 ④成田市：1校  
 ⑤富里市：1校 ⑥八街市：1校 ⑦茂原市：1校 ⑧勝浦市：1校  
 ⑨富津市：1校 ⑩千葉市：1校 ⑪船橋市：2校 (11市)

③ 平成26年度

○「食の安全を守るシステムと大量調理施設の衛生管理」(千葉市)

○「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」(千葉市)

月 日	会 場	参加人数
7月10日(水)	千葉県立保健医療大学(千葉市)	22名
10月30日(木)	千葉県調理師専門学校(千葉市)	75名
計		97名

一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

○「安全な食べ物はどうやって作られるの？HACCPってなんだろう？」

会場：株式会社千葉ヤクルト工場

開催日：平成27年3月14日(土)

参加人数：13組27名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

○食べ物安全性について

参加校数：20校 開催回数：22回 参加人数：1,138名

開催期間：平成26年9月～平成26年12月までの4ヶ月間

<参考>

- ①船橋市：1校 ②館山市1校 ③野田市：1校 ④茂原市：1校  
 ⑤成田市：1校 ⑥東金市：1校 ⑦柏市：1校 ⑧勝浦市：2校  
 ⑨八千代市：2校 ⑩我孫子市：1校 ⑪浦安市：1校 ⑫四街道市：1校  
 ⑬印西市：2校 ⑭大網白里市：2校 ⑮御宿町：1校 ⑯県立学校：1校  
 (14市1町)

④ 平成25年度

○「BSE対策の見直しに係る食品健康影響評価について」(千葉市)

○「食の安全を守るシステムと大量調理施設の衛生管理」(千葉市)

○「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」(千葉市)

月 日	会 場	参加人数
6月9日(日)	千葉県教育会館(千葉市)	101名
7月10日(水)	千葉県立保健医療大学(千葉市)	26名
10月31日(木)	千葉調理師専門学校(千葉市)	69名
計		196名

一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

- 「食べ物について考えよう～栄養のことや食品安全とは～」  
会場：イオン津田沼店  
開催日：平成26年2月23日（日）  
参加人数：20名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

- 食べ物の安全性について  
参加校数：22校 開催回数：25回 参加人数：1,749名  
開催期間：平成25年9月～平成25年12月までの4ヶ月間

<参考>

- ①船橋市：1校 ②市原市：1校 ③いすみ市：1校 ④千葉市：3校
- ⑤富津市：1校 ⑥八千代市：2校 ⑦香取市：2校 ⑧柏市：3校
- ⑨君津市：1校 ⑩野田市：1校 ⑪市川市：1校 ⑫松戸市：1校
- ⑬茂原市：2校 ⑭大網白里市：1校（14市）

⑤ 平成24年度

- 「食品の安全を守るシステムと大量調理の衛生管理」（千葉市）
- 「食の安全を守るために」（千葉市）
- 「食品添加物について」（銚子市）
- 「なぜお肉を生で食べてはいけないの？」（千葉市）

月 日	会 場	参加人数
7月17日（火）	千葉県立保健医療大学（千葉市）	23名
10月18日（木）	千葉調理師専門学校（千葉市）	74名
12月17日（月）	千葉科学大学（銚子市）	91名
12月19日（水）	千葉市民会館（千葉市）	61名
計		249名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

- 食べ物の安全性  
参加校数：21校 開催回数：25回 参加人数：1,808名  
開催期間：平成24年10月～平成25年1月までの4ヶ月間

<参考>

- ①睦沢町：1校 ②船橋市：2校 ③千葉市：4校 ④柏市：2校
- ⑤四街道市：1校 ⑥松戸市：1校 ⑦大網白里町：2校 ⑧香取市：1校
- ⑨長南町：1校 ⑩茂原市：1校 ⑪野田市：1校 ⑫市原市：1校
- ⑬多古町：2校 ⑭八千代市：1校 ⑮栄町：1校（10市5町）

⑥ 平成23年度

- 「食品添加物」(銚子市)
- 「食品の安全を守る5つの鍵」(千葉市)
- 「放射線基礎講座 ～土と食べ物との今後のつきあい方～」(千葉市)
- 「ご存じですか？食肉の生食リスク」(酒々井町、千葉市、松戸市)

月 日	会 場	参加人数
7月 1日 (火)	千葉科学大学大学 (銚子市)	1 2 1 名
10月27日 (木)	千葉調理師専門学校 (千葉市)	7 8 名
12月21日 (水)	千葉県教育会館 (千葉市)	1 2 5 名
1月12日 (木)	プリミエール酒々井 (酒々井町)	5 2 名
1月16日 (月)	千葉市民会館 (千葉市)	8 6 名
1月20日 (金)	松戸市勤労会館 (松戸市)	4 3 名
計		5 0 5 名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

○食べ物の安全性

参加校数：25校 開催回数：28回 参加人数：1,936名

開催期間：平成23年9月～平成23年12月までの4ヶ月間

<参考>

- ①白井市：2校 ②君津市：1校 ③流山市：1校 ④東金市：2校 ⑤鋸南町：1校  
 ⑥茂原市：2校 ⑦柏市：2校 ⑧富津市：3校 ⑨香取市：1校 ⑩九十九里町：1校  
 ⑪いすみ市：1校 ⑫大網白里町：1校 ⑬野田市：2校 ⑭船橋市：1校  
 ⑮千葉市：1校 ⑯我孫子市：1校 ⑰鴨川市：1校 ⑱市川市：1校 (15市3町)

⑦ 平成22年度

- 食品添加物 (市川市、銚子市)
- リスクコミュニケーションを学ぼう！ (千葉市)

日 時	会 場	参加人数
10月26日 (火)	和洋女子大学 (市川市)	1 1 8 名
11月24日 (水)	千葉科学大学 (銚子市)	1 3 2 名
12月21日 (火)	千葉市民会館 (千葉市)	2 1 2 名
計		4 6 2 名

小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

○食べ物の安全性

参加校数：20校 開催回数：21回 参加人数：1,551名

開催期間：平成22年9月～平成23年1月までの5ヶ月間

<参考>

- ①千葉市：4校 ②館山市：1校 ③野田市：1校 ④茂原市：1校 ⑤成田市：1校  
 ⑥佐倉市：2校 ⑦柏市：1校 ⑧勝浦市：2校 ⑨市原市：3校 ⑩浦安市：1校

- ⑪四街道市：1校 ⑫香取市：2校 (12市)

- ⑧ 平成21年度  
○カンピロバクター食中毒について

日 時	会 場	参加人数
1月21日 (木)	千葉市民会館 (千葉市)	131名
2月4日 (木)	松戸市勤労会館 (松戸市)	67名
2月18日 (木)	印旛合同庁舎 (佐倉市)	74名
計		272名

- ⑨ 平成20年度  
○企業が行うリスクコミュニケーション (千葉市)  
○遺伝子組換え食品の安全性に関する学習会 (市川市)  
○遺伝子組換え食品の安全性に関する意見交換会 (習志野市)

日 時	会 場	参加人数
9月9日 (火)	千葉商工会議所 (千葉市)	36名
11月11日 (火)	山崎製パン企業年金基金会館 (市川市)	17名
1月16日 (金)	モリシア津田沼 (習志野市)	114名
計		167名

- ⑩ 平成19年度  
○千葉市会場：BSEに関する意見交換会  
○成田市、市川市、市原市会場 (食の安全・安心セミナー)  
～食中毒を防ごう ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157等～

日 時	会 場	参加人数
8月29日 (水)	千葉市文化ホール (千葉市)	191名
10月23日 (火)	成田国際文化会館 (成田市)	102名
10月29日 (月)	山崎製パン企業年金基金会館 (市川市)	128名
11月16日 (金)	市原市市民会館 (市原市)	110名
計		531名

- ⑪ 平成18年度  
「食品の安全・安心におけるリスクコミュニケーションについて」  
～リスクコミュニケーションの意義と実際～

日 時	会 場	参加人数
7月14日 (金)	長生合同庁舎 (茂原市)	60名
7月21日 (金)	ミレニアムセンター佐倉 (佐倉市)	65名
7月26日 (水)	習志野文化ホール (習志野市)	105名
計		230名

年度	一般向け				学生向け				小学生				その他				
	日付	内容	場所	参加人数	日付	内容	場所	参加人数	日付	内容	場所	参加人数	日付	内容	場所	参加人数	
18	平成18年7月14日	「食品の安全・安心におけるリスクコミュニケーションについて」～リスクコミュニケーションの意義と実際～	長生合同庁舎	60名													
	平成18年7月21日		ミレニアムセンター 佐倉	65名													
	平成18年7月26日		習志野文化ホール	105名													
19	平成19年8月29日	BSEに関する意見交換会	千葉市文化ホール	191名													
	平成19年10月23日	～食中毒を防ごう ノロウィルス、腸管出血性大腸菌O157等～	成田国際文化会館	102名													
	平成19年10月29日		山崎製パン企業年金基金会館	128名													
	平成19年11月16日		市原市市民会館	110名													
20	平成20年9月9日	企業が行うリスクコミュニケーション	千葉商工会議所	36名													
	平成20年11月11日	遺伝子組換え食品の安全性に関する学習会	山崎製パン企業年金基金会館	17名													
	平成21年1月16日	遺伝子組換え食品の安全性に関する学習会意見交換会	モリシア津田沼	114名													
21	平成22年1月21日	「カンピロバクター食中毒について」	千葉市民会館	131名													
	平成22年2月4日		松戸市勤労会館	67名													
	平成22年2月18日		印旛合同庁舎	74名													
22	平成22年12月21日	「食の安全と安心はどう違う?」「リスクコミュニケーションを学ぼう」	千葉市民会館	212名	平成22年10月26日	「食品添加物」	和洋女子大学	118名	平成22年9月～平成23年1月	「食べ物の安全性」	小学校	20校21回 1551名					
					平成22年11月24日		千葉科学大学	132名									
23	平成23年12月21日	「放射線基礎講座～土と食べ物との今後のつきあい方」	千葉県教育会館	125名	平成23年7月1日	「食品添加物」	千葉科学大学	121名	平成23年9月～12月	「食べ物の安全性」	小学校	25校28回 1936名	平成24年2月10日	リスクコミュニケーション育成講座	文書館	20名	
	平成24年1月12日	「ご存じですか?食肉の生食リスク」	ブリミエール酒々井	52名	平成23年10月27日	「食品の安全を守る5つの鍵」	千葉調理師専門学校	78名									
	平成24年1月16日		千葉市民会館	86名													
	平成24年1月20日		松戸市勤労会館	43名													
24	平成24年12月19日	「なぜお肉を生で食べてはいけないの?」	千葉市民会館	61名	平成24年7月17日	「食品の安全を守るシステムと大量調理施設の衛生管理」	千葉県立保健医療大学	23名	平成24年10月～平成25年2月	「食べ物の安全性」	小学校	22校26回 1895名	平成25年2月20日	リスクコミュニケーション育成講座	教育会館	17名	
					平成24年10月18日		千葉調理師専門学校	74名									
					平成24年12月17日		千葉科学大学	91名									
25	平成25年6月9日	「BSE対策の見直しに係る食品健康影響評価について」	千葉県教育会館	101名	平成25年7月10日	「食品の安全を守るシステムと大量調理施設の衛生管理」	千葉県立保健医療大学	26名	平成25年9月～12月	「食べ物の安全性」	小学校	22校25回 1749名					
	平成26年2月23日	「食べ物について考えよう～栄養のことや食の安全とは～」	イオン津田沼店	20名	平成25年10月31日	「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」	千葉調理師専門学校	69名									
26	平成27年3月14日	「安全な食べ物はどのように作られるの?～HACCPって何だろう?～」	株式会社千葉ヤクルト工場	13組27名	平成26年7月10日	「食の安全を守るシステムと大量調理施設の衛生管理」	千葉県立保健医療大学	22名	平成26年9月～12月	「食べ物の安全性について」	小学校	20校22回 1138名					
					平成26年10月30日		千葉調理師専門学校	75名									
27	平成28年2月6日	「安全な食べ物はどのように作られるの?～HACCPって何だろう?～」	コーシン乳業 千葉工場	11組23名	平成27年9月24日	「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」	千葉調理師専門学校	70名	平成27年9月～11月	「食べ物の安全性について」	小学校	14校15回 1474名					
					平成27年10月6日		千葉県立保健医療大学	25名									
28	平成28年8月24日	「夏休み食品安全探検ツアー」	イオンリテール株式会社 イオン船橋店	13組29名	平成28年10月18日	「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」	千葉県立保健医療大学	25名	平成28年9月～12月	「食べ物の安全性について」	小学校	7校8回 353名					
					平成28年10月20日		千葉調理師専門学校	69名									
計				1979名				1018名				130校145回 10096名				37名	