

報告事項 2

リスクコミュニケーションの実施状況について

リスクコミュニケーションの実施状況について

食品の安全・安心に関する講演や行政からの情報提供、参加者との意見交換等を通して、食品等の安全・安心に関する関係者相互間の知識と理解を深めるため、リスクコミュニケーションを開催する。

1 第29回千葉県食品等安全・安心協議会の議題について

(1) 食中毒の発生状況と予防啓発について

例年、食中毒の原因物質の上位を占めるカンピロバクターについて、積極的に予防啓発を行うため、動画を作成し、令和5年3月28日からYouTubeを利用して配信した。

ア 動画配信の周知

- ・ 食の安全・安心電子館（千葉県衛生指導課ホームページ）
- ・ チーバくん食の安全・安心情報メール（千葉県衛生指導課メールマガジン）
- ・ 学生向けリスクコミュニケーション講義資料
- ・ 食品衛生のしおり（令和6年度版）※令和6年3月発行予定

イ 動画の概要

- ・ タイトル：食中毒予防啓発動画カンピロバクター編
- ・ 再生時間：3分43秒
- ・ 視聴回数：608回
- ・ 配信チャンネル：千葉県公式セミナーチャンネル（登録者数3,430人）
※視聴回数及びチャンネル登録者数は令和6年2月1日現在

ウ 動画の内容

- ① 令和3年細菌性食中毒発生件数ベスト3
- ② カンピロバクター食中毒の症状
- ③ カンピロバクター食中毒の主な推定原因（加熱不足の鶏料理、調理器具を介した二次汚染など）
- ④ 鶏肉とカンピロバクター（新鮮だったら菌は少ない？など）
- ⑤ 予防法（加熱、二次汚染を防ぐための調理手順など）

食中毒予防啓発動画カンピロバクター編
<https://www.youtube.com/watch?v=bgVoZyPvDwk>



(2) 食品衛生法改正により新たに食品営業許可が必要となった事業者への周知について

対象となる業種と経過措置期間（令和6年5月31日まで）の周知を図るためのリーフレットを作成した。

ア 配布・周知（紙及び電子データ）

- ・ 県内13保健所
- ・ 千葉県食の安全・安心対策会議関係課（関係団体や直売所、農家等の生産者などへ配布）
- ・ 食の安全・安心電子館
- ・ 「NOSAI ちば」（千葉県農業共済組合広報紙）への寄稿

イ リーフレットの内容

17, 18ページ参照

食品衛生法の改正について

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/syokuhineiseihou.html>



水産加工食品や漬物などを製造しているみなさまへ

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/documents/suisantsukemonochirashi.pdf>






水産製品製造
液卵製造
漬物製造

新たに追加された食品営業許可を 忘れずに取得してください

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日に食品営業許可制度が変更となり、今まで許可不要であったいくつかの業種について新たに許可の取得が必要となりました。

対象業種の事業者のうち、令和3年5月31日以前から営業している事業者には3年間の猶予期間（経過措置期間）が設けられており、令和6年5月31日までに許可を取得することになっています。

新たに追加された食品営業許可

-  水産製品製造業
-  液卵製造業
-  漬物製造業

この他、新たに営業許可が必要となった業種には、**食品の小分け業、密封包装食品製造業**があります。

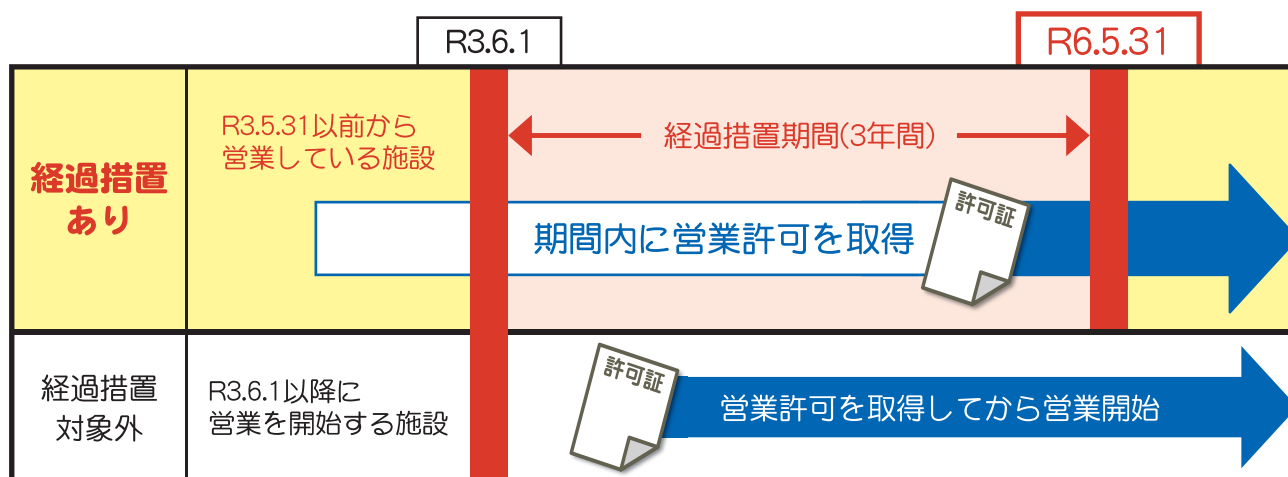
いつまでに許可を取得しなければいけませんか？

令和3年5月31日以前から営業している場合は、3年の経過措置が設けられています。令和6年5月31日までに営業許可を取得しましょう。（経過措置期間内に許可が取得できない場合、令和6年6月1日以降、営業ができなくなります。）

なお、令和3年6月1日以降に営業を開始する場合は、必ず営業開始前に営業許可を取得する必要があります。 ※無許可での営業は罰則の対象です。



チーバくん



お問い合わせ先

営業施設の所在地を管轄する各保健所(健康福祉センター)

※ 管轄の保健所はこちらから御確認ください

<https://www.pref.chiba.lg.jp/kenfuku/kenkoufukushi/soudan.html>



営業許可業種

営業を行う際は、事前に保健所に申請し、許可を取得する必要があります。

- ①飲食店営業 ②調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
③食肉販売業 ④魚介類販売業 ⑤魚介類競り売り営業 ⑥集乳業 ⑦乳処理業 ⑧特別牛乳搾取処理業
⑨食肉処理業 ⑩食品の放射線照射業 ⑪菓子製造業 ⑫アイスクリーム類製造業 ⑬乳製品製造業
⑭清涼飲料水製造業 ⑮食肉製品製造業 ⑯水産製品製造業 ⑰氷雪製造業 ⑱液卵製造業
⑲食用油脂製造業 ⑳みそ又はしょうゆ製造業 ㉑酒類製造業 ㉒豆腐製造業 ㉓納豆製造業
㉔麺類製造業 ㉕そうざい製造業(そうざい半製品を含む) ㉖複合型そうざい製造業 ㉗冷凍食品製造業
㉘複合型冷凍食品製造業 ㉙漬物製造業 ㉚密封包装食品製造業 ㉛食品の小分け業 ㉜添加物製造業

※新たに営業許可が必要になった業種(赤字)については、当該業種を令和3年5月31日以前から営業している事業者のみ、経過措置があります。



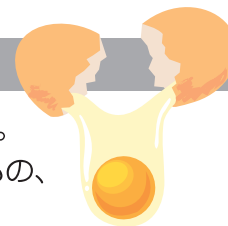
水産製品製造業



魚介類その他の水産動物もしくはその卵(以下「水産動物等」という。)を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品もしくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいいます。

あじの開きや明太子等の他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲鉾やちくわ等の食品も本営業の対象となります。わかめ等の海藻類は水産動物等に含まれません。

液卵製造業



鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造(小分けを含む。)をする営業をいいます。
鶏卵の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものを製造する場合も対象となります。

漬物製造業



漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品(高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等)を製造する営業をいいます。

許可の取得に必要なこと

● 施設基準を満たした施設設備

【施設基準とは】

公衆衛生上必要な営業施設の基準として、広さ、区画、施設の構造及び設備、機械器具等、その他について食品衛生法施行条例第2条に規定しています。

● 食品衛生責任者の設置

【食品衛生責任者とは】

施設(店舗)において食品衛生上の管理を行う人です。

【食品衛生責任者になれる人】

調理師、製菓衛生師、栄養士などの有資格者や食品衛生責任者養成講習会を修了した人 など



2 食品に携わる学生向けリスクコミュニケーション（令和5年度）

（1）内容（20～23ページ参照）

ア 最近の食品衛生事情について

- ・ リスクコミュニケーションについて
- ・ 食中毒について（発生状況、病因物質について）

イ 正しい手洗いでできていますか？

- ・ 手洗い教室（手洗いチェッカー使用）

（2）実施結果

月日	会場	参加人数
7月5日（水）	千葉県立保健医療大学（千葉市）	22名
11月14日（火）15日（水）	千葉調理師専門学校（千葉市）	87名

3 一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション（令和5年度）

（1）内容（24，25ページ参照）

ア バックヤード見学（スーパー部門）

イ 食品安全講義

ウ 体験実習

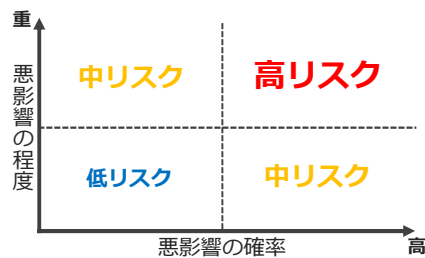
- ・ 野菜の袋詰め
- ・ 汚れの実験（ルミテスター使用）
- ・ 手洗い教室（手洗いチェッカー使用）

（2）実施結果（協力：船橋市、イオンリテール株式会社）

月日	会場	参加人数
8月22日（火）	イオン船橋店（船橋市）	14組28名

食品の「リスク」とは

食品中にハザード（健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等）が存在する結果として生じる悪影響の確率とその程度の関数。

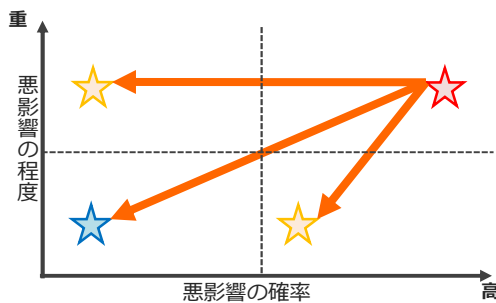


どんな物質・食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性があり、**リスクゼロはあり得ない。**

4

リスクコミュニケーションとは

リスクに関係する人々の間で、食品のリスクに関する情報や意見をお互いに交換すること



◎有害性や起こる確率がどの程度ならば受け入れ可能か（☆ or ☆）

◎受け入れ可能なレベルまでリスクを下げるためにどうすれば良いか（→）

これらについて**関係者の理解を深め、共に考えよう**というもの。

6

アニサキス

主にサバ、スルメイカなどの魚介類に寄生する寄生虫。アニサキスの幼虫が寄生している魚介類を生又は生に近い状態で食べると、幼虫が胃や腸壁に侵入し胃腸炎を起こす。

※食中毒発生件数第1位（令和4年：全国、千葉県）

【予防方法】

- ・ 目視確認による除去
- ・ 加熱（70℃以上、又は60℃なら1分以上）
- ・ 冷凍（-20℃で24時間以上） など



【参考】
アニサキスによる
食中毒を予防しましょう（厚生労働省）

25

【演習】 アニサキスのリスクを考える

魚介類を生そのまま食べる文化がある中で、リスクをどの程度許容するか。

アニサキスというハザードが存在する魚介類を…
『食べる』 or 『食べない』

①食べる ②加熱した魚介類しか食べない ③魚介類は食べない

I ①を選択したとき、受け入れ可能なレベルまでリスクを下げるために、何をしますか（心がけますか）？

II アニサキスが怖くて②や③を選択した、刺身が大好きな友人に助言してあげてください。

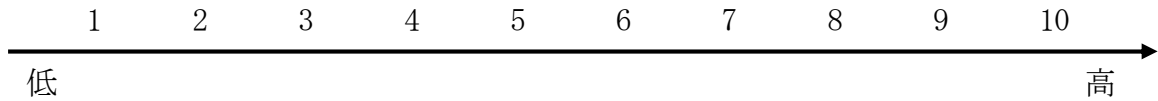


26

令和5年度 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション（演習用紙）

問1 アニサキスのリスクを10段階で評価するとしたらどの程度ですか。

（直感でお答えください。数字を○で囲んでください。）



問2 アニサキスというハザードが存在する魚介類を食べますか。

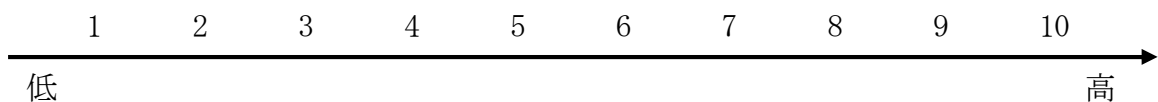
- 1 食べる（刺身など加熱しないで喫食する場合を含む。）
- 2 加熱した魚介類しか食べない
- 3 魚介類は食べない

問3 講義中のⅠの設問について回答を記載してください。

問4 講義中のⅡの設問について回答を記載してください。

問5 アニサキスのリスクを10段階で評価するとしたらどの程度ですか。

（よく考えてお答えください。数字を○で囲んでください。）



問6 演習を通して問2の回答は変わりますか。

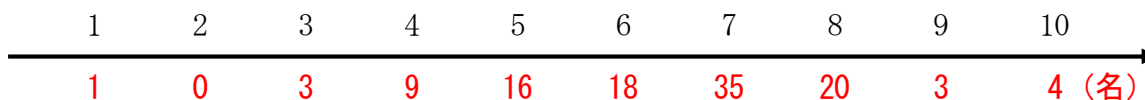
- 1 変わる
- 2 変わらない

回答まとめ（計109名）

令和5年度 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション（演習用紙）

問1 アニサキスのリスクを10段階で評価するとしたらどの程度ですか。

（直感でお答えください。数字を○で囲んでください。） 平均：6.48



問2 アニサキスというハザードが存在する魚介類を食べますか。

- 1 食べる（刺身など加熱しないで喫食する場合を含む。） 87名
- 2 加熱した魚介類しか食べない 18名
- 3 魚介類は食べない 4名

問3 講義中のⅠの設問について回答を記載してください。（例）

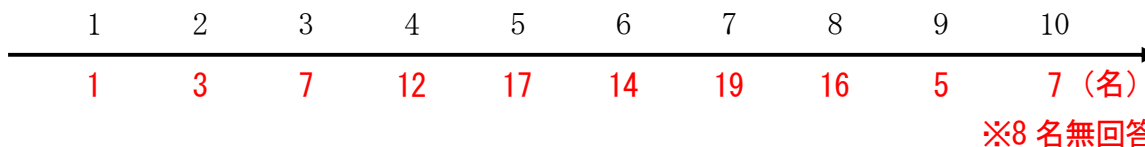
- ・冷凍されたものを選ぶ、もしくは-20℃24時間以上冷凍する。
- ・目視でよく確認する。
- ・養殖の魚を選ぶ。 など

問4 講義中のⅡの設問について回答を記載してください。（例）

- ・十分に冷凍（-20℃で24時間以上）された魚介類は大丈夫だよ。
- ・寿司屋で食べればある程度安心だと思う。 など

問5 アニサキスのリスクを10段階で評価するとしたらどの程度ですか。

（よく考えてお答えください。数字を○で囲んでください。） 平均：6.15



問6 演習を通して問2の回答は変わりますか。

- 1 変わる 30名 ※8名無回答
- 2 変わらない 71名

令和5年度 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

イオン船橋店 ふなばしてん うら側探検クイズラリー がわたんけん

食品衛生監視員になって食品売り場をチェックしてみよう！
しょくひんえいせいかんしん

クイズ1

キャベツの産地はどこかな？
さんち

こたえ

けん さん

県産

クイズ2

お寿司コーナーの人は、何を身につけて
いるかな？
すし ひと なに み

こたえ



クイズ3

お店の売り場でお肉を保管している冷蔵庫は
何°Cで管理されているかな？
みせ う ば にく ほかん れいぞう こ
なん かんり

こたえ

°C ~ °C

クイズ4

売り場のお刺身は何°Cで管理されているかな？
実際にはかってみよう！
う ば さしみ なんど かんり
じっさい

こたえ

°C

クイズ5

ドーナツセットに含まれているアレルギーは
何か？
フ

こたえ

こむぎ たまご にゅう
小麦・卵・乳・そば
らっかせい
落花生・えび・かに

クイズ6

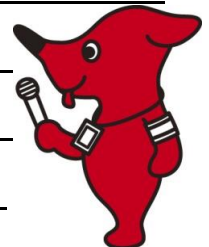
かつ丼の期限はいつまでかな？
ペットボトルの飲み物の期限との違いを探そう。
どん きげん の もの きげん ちが さが

こたえ

しょうみ しょうひ き げん
(賞味・消費)期限

23年 月 日 時

学んだこと



チーバくん

【問題8】

焼肉^{やき}をするとき、正しい行動はどれでしょう？

- ① お肉は生でもおいしいから、片面だけ焼いて食べると良い。
- ② 生の肉をつかむ「はし」と焼けた肉をつかむ「はし」は別のものにする。
- ③ 生の肉とサラダはどちらも“生”だから同じ「はし」を使う。
- ④ 生のまま食べられるのは、新鮮なお肉を使うときだけである。

【答え】

②

生の肉には食中毒^{どく}の原因となる細菌やウイルスがいるので、必ず両面、中心部までよく焼きましょう。

また、生の肉をさわった「はし」やトングと焼いた肉やごはんをさわる「はし」やトングは区別しましょう。

【二次汚染を防ぎましょう！】



※ 菌のついた「はし」で焼いた肉をさわると焼いた肉に菌がついてしまうよ！！



