

演題番号：

演題名：高校生を対象とした食肉の生食についてのリスクコミュニケーション

発表者氏名：伊藤千明、中澤孝文、富田智佳子

発表者所属：滋賀県食肉衛生検査所

1. はじめに：本県では、滋賀県食の安全・安心推進条例第27条において、「県は食の安全・安心の確保に関し、情報及び意見を交換する機会の提供その他の施策を講ずる」としている。その取り組みとして、消費者へ食の安全・安心の確保に関する情報を提供し、県民・関係者・行政の三者によるリスクコミュニケーションの開催を実施している。

今般、当所でもA高校に協力を求め、将来調理師を目指している食物調理科の高校生に対して、食肉の生食についてのリスクコミュニケーションを実施したので報告する。

2. 方法：当所職員から30分程度情報提供を行ったあと、1グループにつき高校生6名、教諭1名、当所職員1名を集めて6グループに分け、意見交換を行った。各グループでの意見交換後、それぞれの意見を集約し発表を行った。また、終了後にアンケートを実施し、リスクコミュニケーションの内容や理解度について調査した。

情報提供については、食肉・食鳥肉の解体処理の工程、および食肉による食中毒の危険性について講習した。また、意見交換については、特に全国的にも多発している鶏肉の生食によるカンピロバクター食中毒を中心に行った。

3. 結果：各班の発表で、鶏の生食は危険であるという内容や、将来自分が飲食店を出店する場合に鶏の生食のメニューは出たくないという内容が多く聞かれた。

またアンケートの結果、9割の参加者から「参加する前より理解が深まった」、「今回の内容は食生活や業務に生かせる」、「鶏肉の生食の危険性を理解した」との回答があり、4割の参加者から「今後鶏の生肉を食べるのをやめようと思う」と回答があり、1割の参加者からは「危険性は分かったが今後も生の鶏肉を食べる」との回答を得た。

4. 結論：今回、授業の一環として実施したこともあり学生に集中して聞いてもらうことができた。さらに、意見交換時には学生と行政職員だけでなく教諭にも各グループに入ってもらったため、スムーズな意見交換ができ、それぞれの立場からの率直な意見も多く出たのではないかと感じられた。

また、将来調理師免許を取得する高校生を対象としたリスクコミュニケーションであったため、消費者としての高校生という立場からだけでなく、将来の食品関係事業者としての立場からも意見が出ており、長期的な食中毒予防効果があると考えられる。

このように、食品に対する様々な情報提供を行い、さらにコミュニケーションを図ることは少人数でしか実施できないが参加者の記憶に残るなど、食に対する知識を深める上で非常に有益を思われる。今後も機会を捉えて取り組みをしたいと考える。