



**厚生労働省の  
リスクコミュニケーションについて  
—Websiteについて—**

**(独)食品総合研究所  
山田 友紀子**

# これまでに比べて

---

- 大きな改善
  - 「食品安全」のポータル
  - 情報を出そうとする姿勢
  - 社会的関心事項について、Q&A掲載の迅速化
  - 官僚的な文が減った
    - ◆ いまだ改善の余地あり
  - 食品衛生法を見つけやすくなった
- リンクは以前からよくできていた

# 改善してほしいと思う点

---

## ■ 情報の中身

- 会議の報告書やプレスリリースが圧倒的に多く、国民が理解できるような文章が少ない
  - ◆ 報告書もテープ起こしが多く、結論の基礎がわかりにくい
  - ◆ 要約をつけられないか
- 実際の基準値や規制値の情報がない
  - ◆ 民間サイトへのリンクはある

## ■ キッズサイト

- 食品衛生教育は子供から行うことが重要
- 子供が理解し、実践できるように工夫
- FDAやFSISを参考に

## ■ 問題によっては子供だけでなく、食品産業や教育者を対照とするサイトも必要では？

- 食品安全行政のプロや食品安全の研究をしたい人向けのサイトもあると便利
  - ◆ たとえば、基準値と分析法についての情報など

# FDAのキッズ用のサイトは

U.S. Food and Drug Administration



1. If you touch raw meat or chicken, before you touch anything else you should:

-  Wash your hands with hot soapy water
-  Wipe your hands on a paper towel
-  Wipe your hands on your pants



U.S. Food and Drug Administration



That's Right!

Raw meat or chicken can have bacteria on it which can get on your hands as well as dishes and utensils. Always wash your hands with warm water and soap for at least 20 seconds before and after you touch raw food. And never put cooked food on the dish that held raw food.

Now you're ready for the next

これをクリックすると

- 規制や基準値を決定した場合、どのようにすればそれを達成できるのかの情報がない
  - 特に汚染物質の場合、毒性学的情報が主で、実態についてはトータルダイエットスタディーくらいしか情報がない中で決定していることが多い
  - 世界の食品安全行政のトレンドは、フードチェーン全体へのアプローチが主流
- 食品安全行政全般にかかわるポータルを作成してほしい

- 
- 食品衛生法とそれにかかわる通知や通達その他をもっと見やすく整理してほしい
  - 検索もしやすくしてほしい
  - もっと一般人にわかりやすく
    - 用語、表現
  - 情報量もまだ不足