

食中毒のリスクコミュニケーションを府保健環境研究所で開催

平成25年7月22日
食の安心・安全推進課

去る7月17日、食中毒に関するリスクコミュニケーションを府保健環境研究所で開催しましたので報告します。

効果的なリスクコミュニケーションとするため、細菌検査の現場を見学したり、手洗い前後での汚染度の違いを測定する実習など、体験型の取組を行いました。

参加者のアンケート

- 「食中毒に対する不安が解消された」との回答が100%でした。
- 主な意見
 - ・ 生活している上で、常に食中毒になる危険はあること、手を綺麗にすることで食中毒へのリスクは減る、ということが分かりました。
 - ・ 食中毒の原因、対策などについて、よく理解できました。
 - ・ 府の検査体制の充実に安心しました。

記

- テーマ : 体験型食の安心・安全意見交換会～食中毒の検査を知ろう～
- 日時 : 平成25年7月17日(水) 13～16時
- 参加者 : 府民、消費者団体関係者など20名
- 概要 :

【食中毒検査機器等の見学】



細菌検査の見学

【情報提供】



食中毒の基礎知識と検査体制を説明

【手洗い実習】



手洗い前、手洗い後の手の汚染度を測定

【意見交換会】



参加者からの質問に回答