リスクコミュニケーション

行政が中心となって生産者・事業者、消費者との相互理解を深める場を提供するとともに、食品の安全性に関する正確な情報提供を行うことで、流通する食品に対する消費者の不安意識を軽減します。

社会情勢等

○　消費者の食品への安心感の向上のためには、消費者が、生産者、事業者等とリスクやその対策についての情報を共有し、双方向の意見交換を通じながら、適切に対応する能力を身に付ける必要があります。

○　生産者や事業者は、自らの取組等について情報提供するとともに、体験型イベント等において、消費者と双方向の意見交換を行い、理解を得ることも必要となっています。

○　近年、食物アレルギー疾患を持つ子どもの割合が増加しており、外食や中食においてもアレルギー物質を含む食品の情報提供が求められています。食物アレルギーへの対応が誤った判断で行われると、命が危険にさらされることもありますので、消費者のニーズに応じ、正確な情報を提供することが課題となっています。

○　これらを踏まえ、行政が中心となり、生産者及び事業者と連携を図りながら、食品のリスクだけでなく、食品の安全に関する情報をわかりやすく、積極的に提供するとともに、消費者が食品の安全について正しく理解し、考えることができる環境づくりを進めます。

○　近年のインターネット及び、ＳＮＳの発達・普及により、手軽に多くの情報を入手することが可能となり、また、誰でも自由に情報を発信することができることから、中には信頼性に疑わしい情報が見受けられる状態となっており、正しい情報が入手できる環境整備が求められています。

○　ゲノム編集技術応用食品や健康食品の安全性等、食品に関する新しい情報は継続して出ており、消費者の不安は尽きないことから、正確な情報発信の重要性が高まっています。

数値目標

目標	現状 令和７年度	目標 令和 12 年度
消費者における食品安全に関する知識の普及率	―	50%以上

1　リスクコミュニケーションの推進

（1）食品の安全性に関する情報発信の充実

○　農畜水産物の安全・安心の総合的な理解を図るため、農畜水産物のリスクやその対策の情報共有を推進します。
○　食品の安全に関する正しい知識を普及し、食品の安全・安心の総合的な理解を図るため、食品のリスクやその対策の情報共有を推進します。
○　食品の安全性に関する新しい情報が出てきた場合には、速やかに分かりやすく発信します。
○　食物アレルギーについて理解を深め、食物アレルギーを持つ子どもなどへの適切な対応を推進します。

現状と課題

現状	課題
○　近年、県内の産直市は大規模化し、多くの消費者が利用しています。	○　生産者と消費者とが直接的に情報共有や意見交換ができる場として、産直市を有効に活用する必要があります。
○　食品のリスクと消費者が感じるリスクとの乖離や食品の安全性への誤った思い込みも存在しています。	○　食品の安全・安心に関する正しい情報をわかりやすく提供する必要があります。
○　コロナ禍以降、食中毒は増加傾向に転じています。	○　夏の食中毒予防期間をはじめとして、消費者等に食中毒予防を注意喚起する必要があります。
○　食中毒等が発生した場合、速やかに情報収集できていない現状があります。	○　事業者や消費者に対して、食中毒等の情報を提供する必要があります。
○　近年、食物アレルギー疾患を持つ子どもの割合が増加しており、外食や中食においてアレルギー物質を含む食品の情報提供が求められています。	○　食物アレルギーへの誤った判断による対応で著しい健康被害を生じることもあるため、必要な情報提供を実施する必要があります。

行政の取組

取組	概要
情報収集･発信ツールの確立	○　事業者団体が、事業者の食品の安全・安心等に関する情報を一元的に収集するためのツール確立を支援します。 ○　子育て支援施策と連携し、「イクちゃんネット」を活用した情報発信を行います。
電子媒体等による情報提供の実施	○　県ホームページや県公式Ｘ等のインターネット環境を利用し、生産者・事業者、消費者に対して、食品の安全に関する情報を分かりやすく提供します。
食中毒予防事業の実施	○　細菌性の食中毒が発生しやすい６月から９月を、夏の食中毒予防期間とし、特に食中毒が発生した場合に大規模となるおそれの高い営業施設について、重点的な監視指導を行うとともに、事業者及び消費者に対する食中毒予防の普及・啓発を推進します
食中毒情報等の提供	○　広報紙、ホームページ等、各種媒体を活用した情報提供を行います。なお、関係市町等へも情報提供を行います。
食中毒事例や苦情事例の情報提供	○　参考となる食中毒事例や苦情事例をホームページ等で情報提供します。
食物アレルギーへの対応支援	○　食物アレルギーに関する研修会を開催します。

生産者の取組

取組	概要
産地からの情報発信の充実	○　産直市等のホームページを充実し、県内産農畜産物の生産に関する情報を消費者に直接発信します。 ○　産直市のイベント等を通じて、県内産農畜水産物の安全・安心をＰＲします。

事業者の取組

取組	概要
消費者への情報提供の充実	○　消費者からの問合せに丁寧に対応できるよう、お客様相談窓口や専任担当者の配置等に努めます。 ○　ホームページやチラシ等を活用して、食品の安全に関する情報提供を行います。

取組	概要
情報収集・提供システムの確立及び情報提供協力	○　事業者団体は、事業者の食品の安全・安心等に関する情報を一元的に収集するためのツールを確立します。 ○　事業者は、事業者団体の確立した情報収集・提供システムに協力し、食品の安全に関する情報の提供に努めます。
食物アレルギーへの対応	○　研修会等に参加し、食物アレルギーに関する知識を習得します。

消費者の取組

取組	概要
積極的な情報収集の推進	○　食品の安全性に関する疑義照会がある場合、お客様相談窓口を活用します。 ○　積極的に事業者や行政のホームページを確認し、食品の安全に関する情報の入手に努めます。
食物アレルギーへの理解の促進	○　食物アレルギーについて理解を深め、食物アレルギーを持つ子どもなどへの適切な対応を推進します。

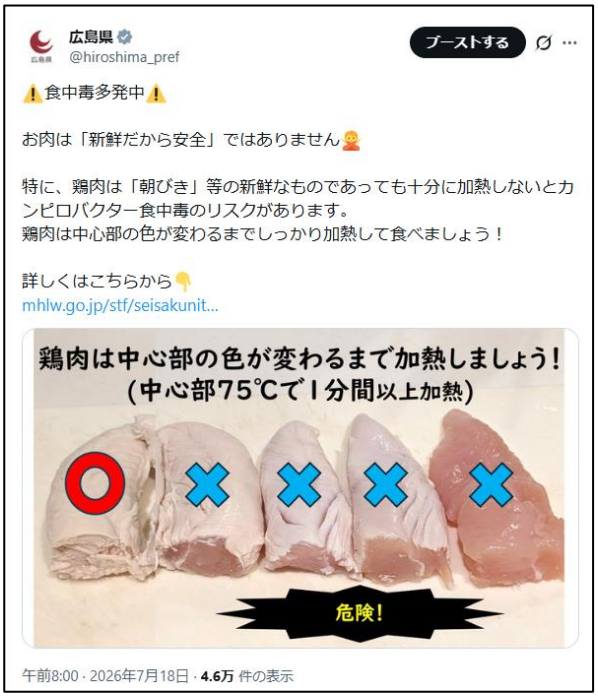
取組の活動指標

活動指標	目標値
《行　政》電子媒体等を活用した情報発信の実施回数	60 回/年

広島県ホームページ



広島県 X



（R8. 7. 18 投稿）

（2）生産者・事業者・消費者及び行政の相互理解の促進

○　生産者・事業者、消費者及び行政など関係者全員で食品の安全・安心に関する情報交換を行い、相互理解を促進します。
○　食品の安全・安心の総合的な理解を図るため、食品のリスクやその対策の情報共有を推進します。

現状と課題

現状	課題
○　食品のリスクに対する科学的な知見が深まり、安全性の確保に必要性が進む一方、今まで認知されていなかったリスクも顕在化しています。	○　体験型イベント等において、事業者、消費者等がリスクやその対策についての情報を共有し、双方向の意見交換を行い、相互理解の促進を図る必要があります。
○　食品のリスクと消費者が感じるリスクとの乖離や食品の安全性への思い込みも存在しています。	○　消費者の認識や意見を踏まえつつ、科学的根拠に基づいた情報をわかりやすく提供する必要があります。

行政の取組

取組	概要
食品のリスクに対する総合的な理解の推進	○　生産者、事業者及び消費者の間で情報や意識の共有を図るとともに、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクの総合的な理解を深めるため、講演会や意見交換会等を通じてリスクコミュニケーションを推進します。
関係者のニーズの把握	○　意見交換会等の開催に合わせてアンケート調査を行い、生産者、事業者及び消費者が抱える食品の安全・安心確保に関する課題を把握し、行政の取組に反映します。

生産者の取組

取組	概要
食品のリスクに対する総合的な理解	○　食品のリスクとその対策について情報共有を図り、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクに対する総合的な理解に努めます。 ○　消費者を対象として、生産現場の見学等を開催します。

事業者の取組

取組	概要
食品のリスクに対する総合的な理解	○　食品のリスクとその対策について情報共有を図り、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクに対する総合的な理解に努めます。 ○　消費者を対象として、製造施設の見学等を開催します。

消費者の取組

取組	概要
食品のリスクに対する総合的な理解	○　食品のリスクとその対策について情報共有を図り、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクに対する総合的な理解に努めます。
リスクコミュニケーションへの参加	○　関係団体や行政、食品事業者等が開催するリスクコミュニケーションに積極的に参加します。 ○　パブリックコメント等の機会を活用し、食品の安全・安心について意見を発信します。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《事業者》意見交換会の開催数	20 回/年
《行　政》食品安全推進協議会の開催数	2回/年
《行　政》パブリックコメントの実施回数	4回/年

食品のリスクに対する総合的な理解に関する取組





（３）消費者への正しい知識の普及

○　食品を安心して食べるためには、消費者が食品の安全に対する正しい知識を身に着ける必要があり、消費者が知識を習得できる場を提供します。
○　食中毒は家庭等でも発生しており、また、近年では消費者が調理した料理等を提供するイベントが増えています。食中毒予防は、食品営業施設のＨＡＣＣＰの考え方と基本的には同じです。
○　家庭や地域における食品の安全を確保するため、消費者一人ひとりの食中毒に関する正しい知識の習得と実践を推進します。

現状と課題

現状	課題
○　家庭が原因と思われる食中毒が発生しています。	○　食中毒についての知識を深め、家庭における食中毒予防の６つのポイントの普及を図る必要があります。
○　お祭り、学園祭、地域住民が開催するイベントなどでの食品の提供における腸管出血性大腸菌Ｏ１５７など大規模な食中毒の発生が懸念されています。	○　多くの消費者が参加するイベントでは、食中毒が発生すると被害が大規模となりますので、食中毒予防を徹底する必要があります。
○　ＨＡＣＣＰ、ＧＡＰの考え方が消費者に普及しておらず、必要性が理解されていません。	○　ＨＡＣＣＰ、ＧＡＰの考え方や必要性について理解し、事業者の取組を活発にすることが必要です。

行政の取組

取組	概要
食品衛生に関する知識の普及啓発の強化	○　ＨＡＣＣＰ、ＧＡＰの考え方や食中毒予防、食品添加物等の安全に関して、講習会、出前講座、子ども手洗い教室等の開催、または、ホームページやＳＮＳ、広報誌等により、消費者の食品衛生に関する知識を普及啓発します。 ○　食品衛生に関する教育用ＤＶＤ等の貸出を実施します。 ○　消費者アンケートの機会等を活用し、消費者に対する正しい知識の普及啓発を行います。
臨時出店相談における食品衛生知識の普及・啓発の実施	○　お祭りやイベント等に係る臨時出店の相談等において、食中毒予防に関する知識の普及啓発を行います。

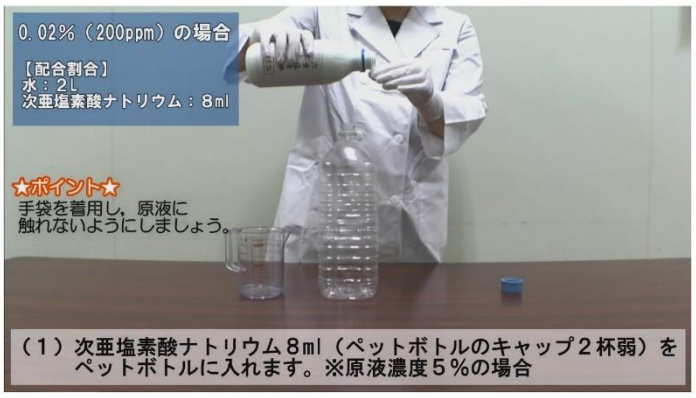
消費者の取組

取組	概要
食品衛生に関する知識の習得	○　ＨＡＣＣＰ、ＧＡＰの考え方や食中毒予防、食品添加物等の安全に関して、講習会、出前講座、子ども手洗い教室等への参加、または、行政の広報を積極的に確認し、食品衛生に関する知識の習得に努めます。
地域や家庭等における食中毒予防の実践	○　お祭り、学園祭、地域住民が開催するイベントや家庭における食中毒予防に取り組みます。

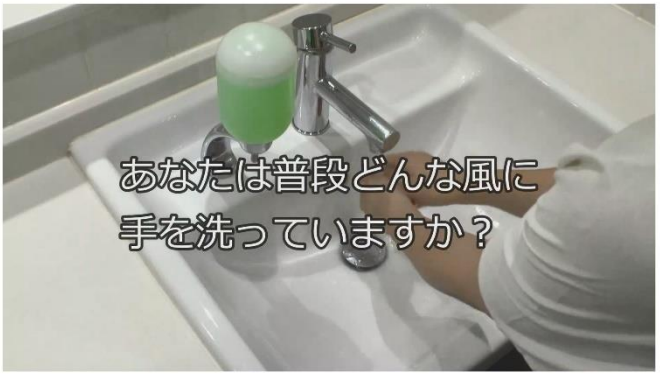
取組の活動指標

活動指標	目標値
《行　政》消費者を対象とした講習会等の開催数	80 回/年
《行　政》消費者向けの食品安全情報の提供回数	50 回/年

食中毒予防のための啓発動画（広島県ホームページ）



消毒液の作り方



基本の手洗い≪食中毒予防≫