

平成26年度食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション開催実績

○食品に関わる学生を対象としたリスクコミュニケーション

(1) 「食の安全を守るシステムと大量調理施設の衛生管理」

平成26年7月10日(水)

千葉県立保健医療大学(千葉市)

参加人数 22名

(2) 「食品の衛生的な管理及び食中毒予防について」(千葉市)

平成26年10月30日(木)

千葉調理師専門学校(千葉市)

参加人数 75名

○小学生向け食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

「食べ物の安全性について」

平成26年9月～12月までの4ヶ月間

対象 小学5、6年生

開催校 20校(22回)

船橋市1、館山市1、野田市1、茂原市1、成田市1、東金市1、柏市1、
勝浦市2、八千代市2、我孫子市1、浦安市1、四街道市1、印西市2、
大網白里市2、御宿町1、県立学校1

参加人数：1,138名

○一般消費者向け

「安全な食品を作るには?～HACCPとは?～」

平成27年3月7日(土)

千葉ヤクルト工場において、HACCPについての講義と工場見学

対象 小学生3～6年生の親子13組27名

平成26年度

一般消費者向け 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

テーマ

「安全な食べ物はどうやって作られるの？～HACCP ってなんだろう？～」

開催日

平成27年3月14日（土）午後

開催場所

株式会社千葉ヤクルト工場

対象者

小学3～6年生と保護者 13組27名

概要

HACCPを導入している食品工場の見学に併せて、HACCPの概要の説明と、食品衛生の基礎として、正しい手洗いの仕方について実習を行った。

- (1) 県庁前に集合し、バスでヤクルト工場へ移動。
 - (2) ヤクルト工場職員から工場の概要やヤクルト製品等の説明等を受けた後、施設を見学。
 - (3) HACCPの概要について、衛生指導課職員が説明。
 - (4) 正しい手洗いの方法について、手洗いチェッカーを用いた実習を行った。
 - (5) 質疑応答
 - (6) バスで移動。千葉駅または県庁前で下車
- ※ バス車中では、県の食品衛生に関する取組、保健所等の仕事についての説明や、食中毒予防に関するクイズ等を行った。

【当日のスケジュール】

- 12:30 集合：県庁。バスで移動
13:20～工場の説明・見学
14:20～食品製造における衛生管理について～HACCPとは？～（講義）
15:00～正しい手の洗い方（実習）
15:30～質問・意見交換
15:50～工場出発
16:30頃 解散：千葉駅、県庁

当日の様子



説明時の様子



手洗いチェッカー体験

その他

質疑応答において、HACCPを導入している工場や製品に付けるマーク等があれば、消費者も分かりやすいし、企業側にも取り組むメリットになるのではないかとの意見があった。

参加者アンケートでは、参加して良かったこととして、工場見学や手洗いチェッカーの体験により、食品衛生についての話も理解しやすかったとの意見が複数あった。

募集 10 組のところ 41 組の応募があり、参加者（保護者）へのアンケートでは、13 人中 12 人が、参加した理由に「工場見学ができること」を挙げていた。

安全な食べ物は どうやって作られるの？

HACCP (ハザップ) って何だろう？

安全な食品を作るために、食品製造工場ではどのように衛生管理しているのかについて、理解を深めていただきます。

小学3～6年生と
その保護者
10組20名
を募集します

日時 平成27年 **3月 14日(土)**

集合 12時30分～16時30分 解散

(県庁に集合し、バスで工場まで移動。千葉駅・県庁で解散)

場所 千葉ヤクルト工場 (四街道市)

主催：千葉県健康福祉部衛生指導課／協力：(株)千葉ヤクルト工場

食品安全に
ついてのお話

ヤクルト
工場の見学

食中毒防止
の体験

♪参加者全員に記念品のフレンチギフトがあります♪

【参加の申込・お問い合わせ】

千葉県庁 健康福祉部 衛生指導課 石川 まで

電話 043-223-2638 FAX 043-227-2713

E-mail eisi4@mz.pref.chiba.lg.jp

下の申込書に記入してFAX、またはメール・電話にて下記内容をお知らせ下さい。

【申込締め切り】2月27日(金)まで ※希望者が多い場合は、抽選になります。

参加申込書

保護者のお名前

お子様のお名前

小学校

年生

住 所

電 話 番 号

E-mail・FAX 番号など

参加者が決まりましたら
後日、連絡しますので、
連絡先(住所、電話番号)を
必ずご記入下さい。