

4 内容の理解については

クイズ前と理解が変わった  理解が一部変わった  変わらない

そのほか \_\_\_\_\_

5 合格証については

あって良い  権威ないので意味無い

そのほか \_\_\_\_\_

6 その他（複数回答可）下線部はサジェッションがあればお願いします

ほかのテーマでも作ると良い \_\_\_\_\_

工夫が必要 \_\_\_\_\_

利用したい：よろしければお名前と連絡先を以下に記して下さい

作成に協力したい：よろしければお名前をと連絡先を以下に記して下さい

7 クイズ利用者のメールネットワークでニュースレターによる情報や意見の交換をしています。ネットワークへの参加を希望しますか？

希望する  希望しない  わからない

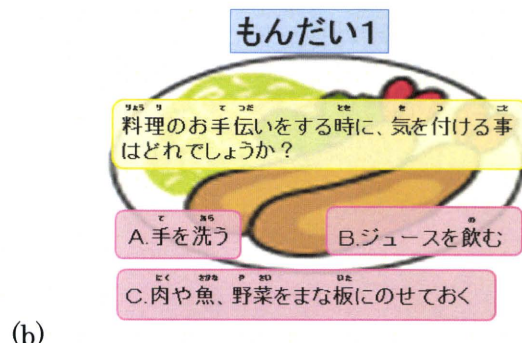
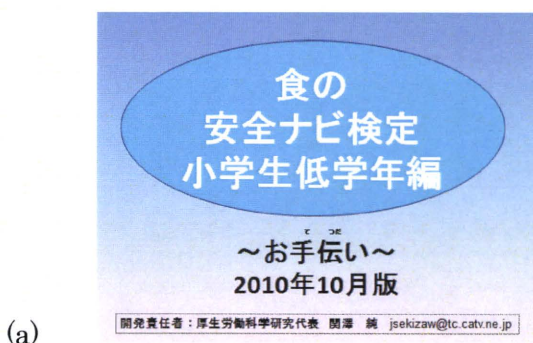
参加希望の方はご連絡先(お名前とメールアドレスなど連絡先)をお知らせください。

8 あなたご自身について

性別  男性  女性

年齢  10～20代  30～40代  50代以上

ご協力ありがとうございました。



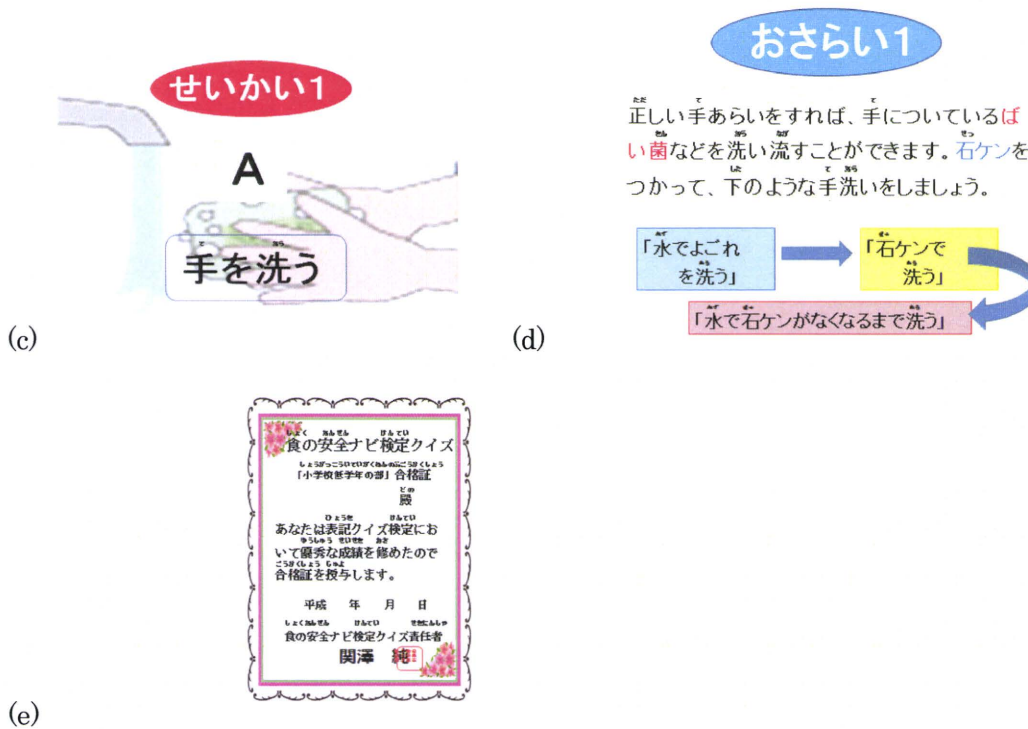
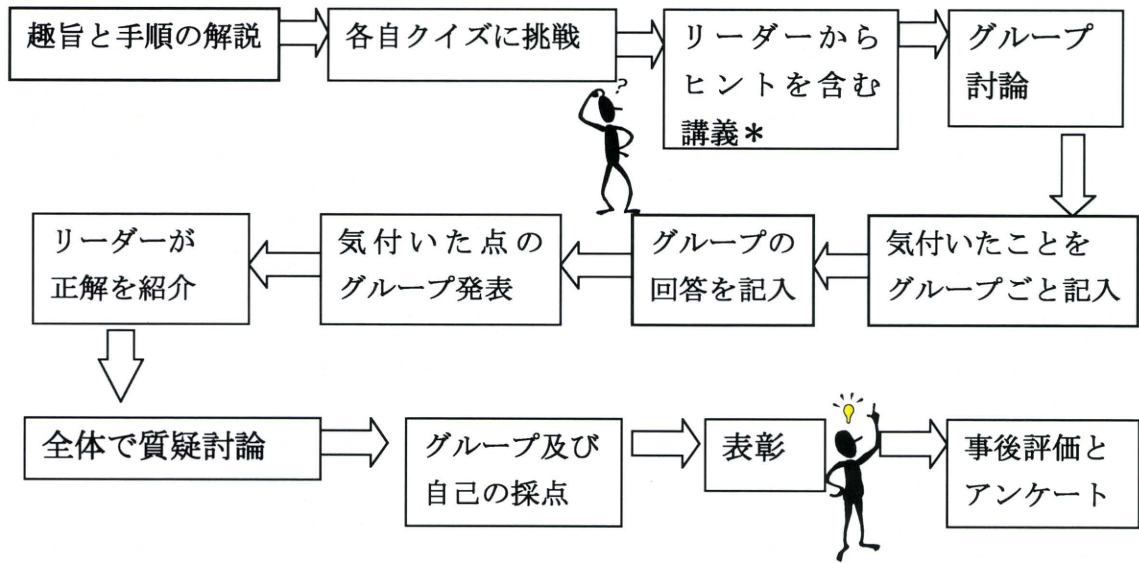


図1 パワーポイントファイルによる小学校低学年向けクイズから



図2 インターネット上動画クイズの画面の例



\*リーダーは主催者か講師が務める

図3 「食品安全ナビ検定クイズ」を中心に食の安全の討論をするプログラムの実施例

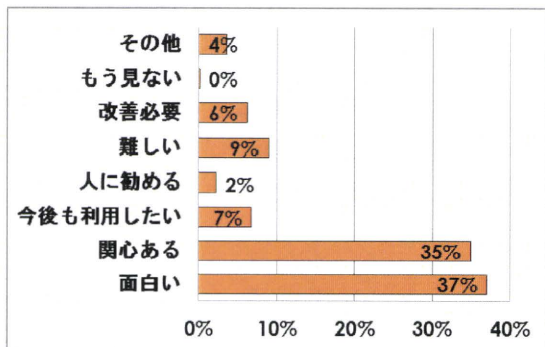


図4 クイズへの感想（単位は学生386名中%。複合回答）

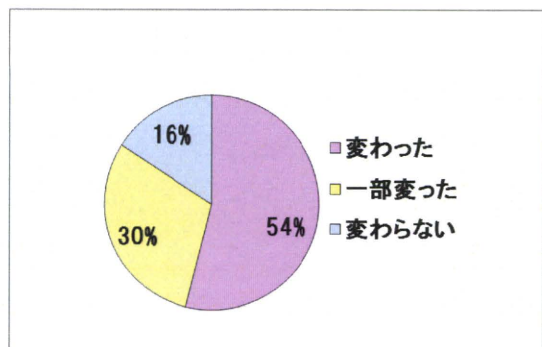


図5 食の安全の理解の変化（単位学生は386名中%。択一回答）

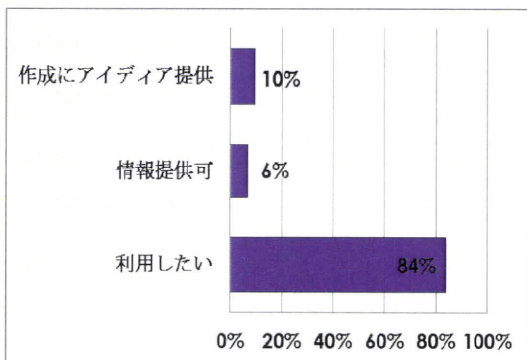


図6 今後のクイズ利用と作成への協力（単位は学生386名中の%）

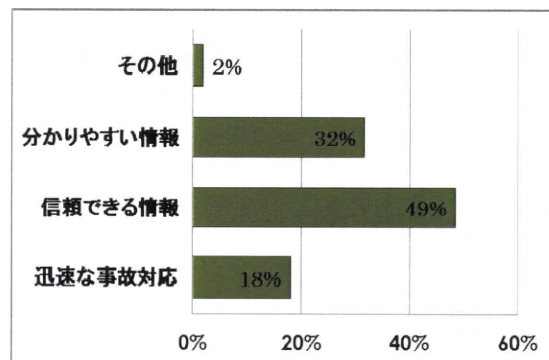


図7 食の安全で関心ある事柄（単位は学生386名中の%）

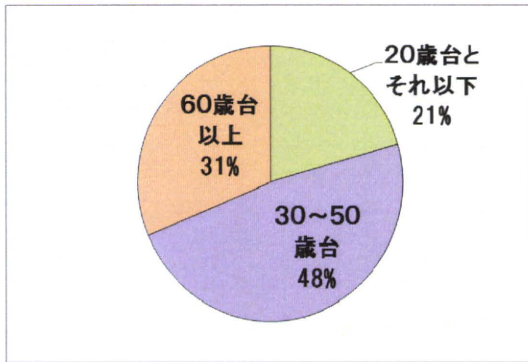


図8 社会人回答者の年齢構成

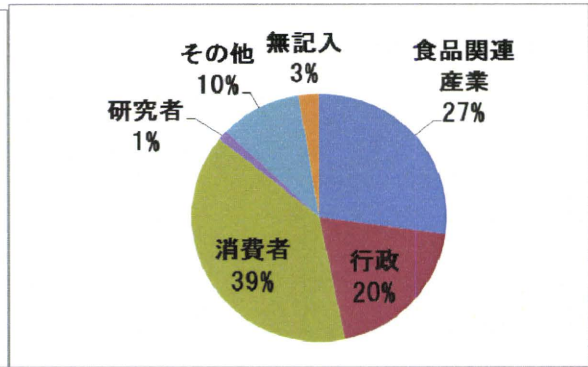


図9 社会人回答者の所属

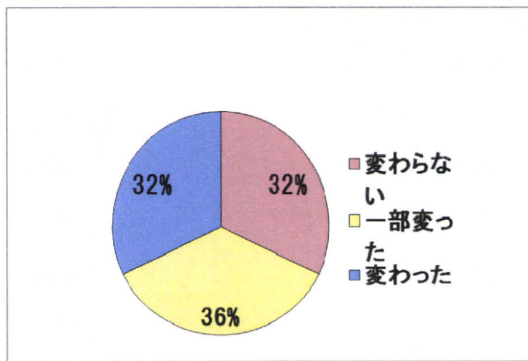


図10 社会人回答者の理解の変化  
(211名中の%)

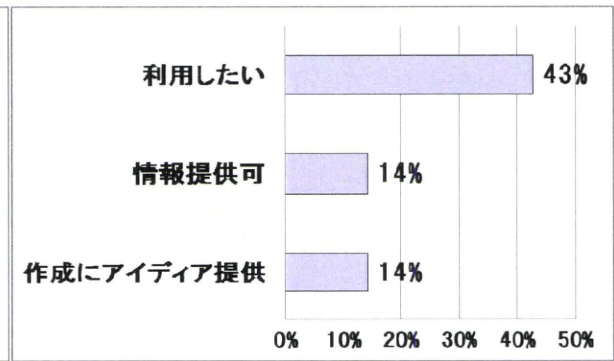


図11 社会人回答者のクイズへの協力意志  
(211名中の%)

## II 分担研究報告

厚生労働科学研究費補助金（食品の安心・安全確保推進研究事業）

平成22年度食品の安心・安全確保推進研究事業  
対象別の適切な教材および人材養成プログラムの開発

研究代表	関澤 純	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 特別研究員
研究協力者	中村由美子	同上 非常勤職員
	北村忠夫	NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事

### 研究要旨

食の安全について適切な関心と理解を推進することは食の安全確保と、関係者間の信頼関係の構築による安心のために重要である。予備調査の結果をもとにこの目的達成に資する有用なツールとして、多様な対象者の食の安全への関心や理解度に対応したクイズ（「食の安全ナビ検定クイズ」）を作成した。これを用いて、共に考え・話し合うコミュニケーションプログラムの開発を行った。最終年度は本ツールの実用化を目指し、対象別に30種類以上のクイズを作成し多様な対象を相手にその有用性を検証した。その結果、多くの参加者から関心と興味が表明されただけでなく、食の安全への「理解が変わった」という意見が学生では半数以上（54%）社会人では33%あり、「理解が一部変わった」という学生（30%）、社会人（36%）を足すと、大半の参加者に適切な理解をもたらすことができた。ただし社会人回答者のほぼ半数は食品事業者または行政関係者で十分予備知識を持つ方と思われる。「理解が変わった」の回答が非常に高い割合で見られ、食品安全の適切な理解を進めることが効果的に達成されたと言える。一方的な講演を聞く場合と異なり自ら考える過程を経ることで、納得度も増すという効果も得られた。自治体の食品安全行政担当者などによるコミュニケーションプログラムの利用を支援するために、「食の安全ナビ検定クイズ利用ガイド」を編纂した。本ガイドと小集会用とインターネット用に開発したクイズをCDに収めたものを用意し、全国の食品衛生監視員40名を招きリスクコミュニケーションの人材養成を兼ね演習を行い参加者全員から「有益」との評価を得られた。研究と並行し独立に食と健康にかかわる情報を事実に基づいて編纂した図書を出版し、報道関係者に提供し参考資料としての有用性について聞いたところ、内容的に関心あり参考になるとされ、今後市販の「いわゆる危ない本」への反論を分かりやすく客観的で適切なかたちで提供することの必要性が指摘された。

#### A 研究目的

#### の開発・実用化と有用性の検証

##### (1) 食品安全の適切な理解を進めるツール

行政による食品安全情報はともすれば、一律に提供され、年齢や立場、理解度の異なるさまざまな関係者の関心と要望に対し必ずしも適切に答えるものと言えなかった。このような状況から、一方的に情報を提供するのではなく、関係者の関心とニーズに応じた適切な食品安全の教材として「食の安全ナビ検定クイズ」を作成し、この教材を用いて自ら問題を考えることを通して、食の安全への関心と理解を深める研修プログラムを開発する。

## **(2) 食品安全のリスクコミュニケーション 人材養成の支援**

開発したプログラムについて、多様な関係者を対象に理解度や受容度の面からその有用性を検証する。また食品安全行政の関係者などが実際に利用することを支援するために「食の安全ナビ検定クイズ利用ガイド」を作成し、これを用いる演習を通じて実地のリスクコミュニケーション能力養成を図る。

## **(3) 報道関係者の参考となる読み物資料の 提供の有用性の検討**

食の安全に関してメディアの影響力が大きいのが報道関係者が時間や予備知識の不足などのため行政の提供する情報を十分理解できない場合がある。このため、参考となる読み物的な資料を研究と並行し独立に作成し、提供し参考としての有用性について検討する。

## **B 研究方法**

### **(1) 食品安全の適切な理解を進めるツールの 開発・実用化と有用性の検証**

さまざまな対象者の関心や理解レベルに

ついて調査した結果にもとづき、それらに対応した適切な理解を支援するツールとして、対象者別の関心と理解度に対応した「食の安全ナビ検定クイズ」を開発する。作成プロセスに様々な関係者の協力を仰ぎ意見を聞きながら開発を進める。対象別に有用と思われる約30テーマを取り上げ「食の安全ナビ検定クイズ」を完成させる。クイズを利用した小グループによる討論を通して、食の安全の適切な理解と関心を深める演習プログラムを作成する。

## **(2) 食品安全のリスクコミュニケーション 人材養成の支援**

クイズを用い食の安全の適切な理解を推進するリスクコミュニケーションプログラムを支援する利用ガイドを開発する。対象者別に小集会を開催し、クイズの内容や回答について参加者から反応を聞く。自治体で食品安全のリスクコミュニケーションを担当する関係職員が参加する演習を実施し、実地のリスクコミュニケーション能力を養っていただくとともにプログラムについて意見を聞き、プログラムを実用性の高いものとする。クイズは並行して、ウェブ上でも広く利用しうる動画ソフトとしても公開し、一般の用に供する。合計12回の演習の機会(8大学・1専門学校の学生と430人以上の小学生、および3回の市民対象と1回の食品衛生監視員対象のセミナー。研修)で470名以上の学生、350名以上の一般市民、40名の食品衛生監視員から意見を聞いた。アンケートの質問は同一ではなかったので質問毎に集計した回答数はやや少ない。

## **(3) 報道関係者の参考となる読み物資料の 提供の可能性**

研究と並行し独立に、安全と安心の間のギャップを埋める目的で、食と健康にかかわる情報を事実に基づいて記載する図書を出版し、報道関係者からそのような情報提供の有用性と今後のあり方について意見を聞く。

## C 研究結果

### (1) 食品安全の適切な理解を進めるツールの開発

#### (A) 理解度と関心に対応した対象別のクイズの開発

初年度に関係者別に食の安全への関心につき調査した結果から対象者別に関心や不安を持つテーマを知り、これらを優先的にクイズに取り入れた。アンケート調査で消費者の関心が最も高いテーマのひとつとして輸入食品の安全があげられた。このため輸入食品の安全について考える上で、鍵となる知識をいくつか抽出した。一般には広く知られておらず参加者には驚き、あるいは新たな発見となる事実を知ることに関心を高め、話合いのきっかけにできる内容を選択した。このようにして表1に示す30以上のテーマのクイズを対象別に作成した。

テーマと対象の組み合わせについては、次のように考えた。食の安全については、教育が大きく影響し、子供の時に聞いたという無農薬、食品添加物の無添加が安全で、天然のものが無条件に安全という考え方が広く受け入れられている。その上一旦教え込まれた知識は既成概念となり、条件反射的に日常の判断に用いられることが関澤の別の研究から知られている。このため学校や家庭で子供に適切な知識を普及させる重

要性は高い。子供向けクイズをそれぞれ、小学校低学年と、安全性に関心を持ち始める小学校高学年、中学生向けに合計13件作成した。内容は食品と栄養、食品安全や食品衛生の基礎知識、食中毒予防の基本などに関するものである。

また大学の栄養学や薬学の専攻では食品安全についての知識が必ずしも十分教えられていない場合があると聞き、国際的な食品規格や食品添加物の法令違反の実例を通して考える2件のクイズを作成した。

さらに一般の市民向けには、食中毒予防の基礎知識、カンピロバクターやノロウイルスによる感染と食中毒の予防、魚に含まれるメチル水銀による胎児への影響の可能性、無農薬・有機栽培、輸入食品の安全性、食品中の発がん物質、食品廃棄、健康食品、表示などの11件をテーマにとりあげた。

ついで食品関連事業者の安全管理の研修に役立つと思われる、自社製品の表示作成、自主的な安全管理についてWHO(世界保健機関)の5つの鍵や、リスク探知など、9件をテーマに取り上げた。

これらテーマについて、それぞれ3問(小学生の場合)から8問(大多数は7問)の質問と、これらに対し3者択一の回答を用意し、必要に応じ回答や理解を助けるヒントや解説を加えた。また7割以上の正解者には合格証が発行されるように準備してインセンティブと楽しさを与える工夫をした。

#### (B) クイズの作成手順と実際例

クイズ作成の手順と各質問の趣旨を理解しやすいように、各テーマ毎に対象、問題作成の趣旨、テーマの範囲、設問の趣旨、参考資料などについて説明を提案書として



まとめた(表2)。

クイズは小集会でそのまま使えるパワーポイントファイル版と、これと同じ内容であるがより広く一般に利用可能なように、家族の会話を織り込みストーリー性を持たせた、インターネット版のゲームを開発した。

図1a~hにパワーポイントファイルの例を示す。これに、家族の会話を追加して織り込みストーリー性を付与したインターネット上の動画をクイズとして作成し公開した。画面の一例を図2a~dに示す。

## (2) 食品安全の適切な理解を進めるツールの 実用化と有用性の検証

### (A) リスクコミュニケーションへの応用と 人材養成の研修プログラムの開発

前記のようにして開発した「食の安全ナビ検定クイズ」を用いて行うリスクコミュニケーションのプログラムを開発した。実際にさまざまな対象者を相手に合計12回のワークショップを実施し、プログラムとクイズの有用性を検証するとともに、参加者から要望や感想を聞いた。ワークショップのプログラム実施のフローの例を示す(図3)。ただし集まりの性格や参加者により、必ずしもこの例の通りに進める必要はない。

小集会でのリスクコミュニケーションにクイズを用いる場合を例として説明すると、次のようになる。まず会合の趣旨とともにクイズの話をする。次に、個々の参加者に回答をしてもらう。予め数人ずつのグループに分かれてもらい、主催者の導入的解説も参考にしてグループで話し合い、可能ならばグループとしての回答をまとめる。こ

の過程で新たに出てきた疑問点も出し合い、討論をする。討論の結果をグループごとにまとめて発表してもらう。

ついで正解を解説のスライドを用いて説明し、個人として、およびグループでの回答について自己採点をする。時間の余裕に応じて、グループの発表の中で出された疑問や新たな気づきについて、全体で討論する。最後に、正解率が7割以上(自由で良い)の個人およびグループに「食品安全検定(輸入食品編)」の合格証を渡し、表彰する。

小学生の場合は別として、クイズは一般の人にとっては「目からウロコ」的な問題も用意するので正解が難しい場合もあるが、ヒントを聞きグループ討論をすることで、正確な理解に到達できるように工夫してある。討論を経て正解に導かれると同時に、さまざまな疑問点や知らなかったことに気づくことが可能となる。

### (B) 「食の安全ナビ検定クイズ」利用ガイドの作成

クイズの作成と利用、クイズを中心としたリスクコミュニケーションのプログラム実施を支援するために、利用ガイドをまとめた。表3にこのガイドの目次を示す。本利用ガイドは、どこでも、誰でもが、「食の安全ナビ検定クイズ」を用いて共に考えながら討論を進めることを支援するためのものである。利用ガイドには「食の安全ナビ検定クイズ」の開発目的と背景、クイズ作成と利用のフロー、これまで開発したクイズのリスト、パワーポイントで作成したファイルの問題、回答およびヒント編、提案書、開発者の願いを記して利用の便を図った。これとあわせて、パワーポイント

ファイル、インターネット上の動画ファイルを収納したCDを付録とし、さらに参加者の意見を聞くアンケート用紙も付して要望を聞き、今後の改善に役立てることを企図した。

### (C) クイズとプログラムの有用性の検証

クイズとプログラムの有用性の検証のために開催した計12回のワークショップの開催概要を表4にまとめた。その内訳は、大学の講義の場を借りた演習(7回)、県や厚生労働省の協力を得て開催した社会人対象のセミナーや子供対象のクイズゲーム(4回)、また本研究の目標のひとつである人材養成プログラムの一環として開催した自治体の食品衛生監視員を対象としたワークショップである。

クイズの有用性を検証するために表5のようなアンケート調査を行った。学生および食品行政担当者を対象にした場合は回収率はそれぞれ100%で、社会人を対象にした集会の場合は50%から100%の回収率だった。小学生の場合は1対1の対話を重視し、アンケート調査はしなかった。

### (D) アンケート結果の要約

8大学・1専門学校の学生(男106名:27.5%、女280名:72.5%)のアンケート結果の要約を図4~7に示す。

半数以上が「面白い」と答え、半数近くが内容に「関心ある」と答えた(図4)。クイズを通して「食の安全の理解が変わった者」(54%)、「理解が一部変わった者」(30%)を足すと84%の学生が適切な理解へと変化があったと推定される(図5)。本クイズの今後への協力について、「利用したい」(84%)が圧倒的に多く、さすがに「作成への

アイデア提供」「情報提供」は学生なのでそれほど多くはなかった(図6)。さらに食品安全で関心あることとして「信頼できる情報」(49%)、「分かりやすい情報」(32%)が上位を占め、「迅速な対応」(18%)が続いた(図7)。

社会人(男95名:45.0%、女116名:55.0%)の年齢構成は、20歳代とそれ以下21%、30~50歳代は49%、60歳代以上は32%と比較的さまざまな方が回答してくださった(図8)。回答者の所属で見ると、食品事業者(27%)食品行政関係者(20%)が約半数近く、消費者は39%だった(図9)。社会人のアンケート回答では、「食の安全の理解が変わった者」は32%、「理解が一部変わった者」は36%で両者を足すと68%の社会人において、適切な理解へと変化があったと推定される(図10)。学生に比べて、理解の変化がやや少なかったのは、食品事業者と行政関係者が多く、すでに相当の知識をもっていたからと思われる。食品安全で関心あることとして「信頼できる情報」(77%)、「分かりやすい情報」(53%)が上位を占め、「迅速な対応」(31%)が続いた。本クイズの今後への協力について、「利用したい」(43%)と多く、また「作成へのアイデア提供」「情報提供」にもそれぞれ14%の方が協力可能性の意思を示されたことはおおいに強い支持を示されたと考えられる(図11)。また一歩進んで、「集まりなどでの今後の利用」やニュースレターのネットワークへの参加希望もあった。

### (3) 報道関係者の参考となる読み物資料の提供の可能性

研究と並行し独立に安全と安心の間のギ

ギャップを埋める目的で、食と健康にかかわる情報を事実に立脚して記載した図書「これ、食べたからだにいいの？食と健康「安全」と「安心」のギャップをうめる」を出版し、報道関係者からその有用性と今後の情報提供のあり方について意見を聞いた（表6）。内容的に関心あり、参考になる、さらには市販の「いわゆる危ない本」への反論を適切なかたちで提供してほしいとの期待が寄せられた。

## D 考察

### (1) これまでの情報提供と食品安全コミュニケーションの例

食品安全に関しては、それぞれの関心ある事項について適切な知識を得ることが、適切なリスクの認識と対応への第一歩であると考えられる。このことにつながるツールの開発を目指す、その内容は、人々が知りたいと考える事柄についての信頼性の高い情報であること、さらに情報提供側の一方的な理解の押しつけでなく、関心あるテーマについて自ら考え、討論する中で咀嚼されることが、納得や安心につながるのではないかと考える。

食品安全委員会は最近地方のリスクコミュニケーションの養成に力を入れており、その手法のひとつとして、吉川らの開発したクロスロードゲーム（吉川・矢守、2006）を応用したゲームがある。しかし、このシミュレーションゲームでは、さまざまな立場と考え方がありうると言うことは理解できても、食品安全の正しい知識に到達することはできない。本プログラムの実施後のアンケート結果で特徴的なことは「面白い。

分かりやすい」という回答のみならず、「理解が変わった」という回答が非常に高い割合で見られたことである。本研究の目的である食品安全の適切な理解を進めることが効果的に達成されていると言える。

一部の専門家は専門的な知識の不足や消費者の「ゼロリスク」志向が誤り判断の原因と考え、「リスク分析」の考え方を普及させようと試み、別の識者はマスコミ報道の偏向を大きな原因と指摘している。われわれはなぜ我が国でこのような状況が進行しているかを分析し、ステークホルダーの関心と不安に正しく向き合う必要性と、問題解決の有効なツールの開発普及が不可欠であることを示した。

### (2) 関係者の関心にこたえるクイズの開発

関係者が多様な利害を持ちながら、問題を適切に捉え協力関係を構築するために、関係者の多くに関心あるテーマであり、かつ実際の状況が多くの人に正確には、知られていないテーマである輸入食品の安全性問題などをとりあげ、分析に基づき具体的に問題解決の有効なツールの開発に取り組むことにした。

本研究で提示したプログラムは、最終的に適切な理解に到達しようとするが、そのプロセスは一方的な講義によるのではなく、参加者が疑問点も出し合い、共に考えることを通して、適切な判断に到達するというところに特徴がある。その過程で、グループ討論の中で疑問点や気づいた点を出して、全体に発表、参加者やリーダーの意見や解説も聞ける。適切な教材が準備されていれば、講師あるいはリーダーは特別詳しい専門家でなくても実施できる。

実用性を高めるために、このようなクイズと討論を柱とした、適切な教材の開発と学びのための研修プログラムを開発し、食品関連業者、食品行政関係者、地域のボランティアや学生などを対象に利用を推進する。

## E 結論

行政による食品安全情報の提供では最近では、透明性という点では大幅に改善されてきているが、初年度の研究結果で示されたように不十分な点もあり改善すべき余地が大きい。

食品安全の実際で直面する問題は、安全性が極めて高いにもかかわらず、安心できない、という問題がある。またネットや通販で販売される「いわゆる健康食品」の中には安全性や有効性の情報が不十分なために誤用による危険性が高い可能性があるにも関わらず、注意を払わず事故にあうという事態が発生している。食品安全の適切な理解が必要であるにも関わらず、間違った教育や一部の不適切な政治的な発言なども関係した誤解が存在し、適切な理解を阻害している。このためステークホルダーの関心と情報ニーズに対応した教材の開発と活用の必要性が高い。

本研究による研修プログラムとクイズは、食の安全について対象者の関心が高い事項について適切な知識の取得につなげる目的で開発した。当然ながら、数問のクイズと回答や解説だけで食の安全の適切な理解に到達することは実際上困難である。しかしともすれば、理解が困難だったり面白みがなく、敬遠されがちな行政からの重要な情

報提供を受け入れやすくし、また少人数のグループ討論でクイズの質問と回答やヒントについて考え話しながら疑問を解消し、自分のものとするとともに、信頼関係を構築するプロセスといえる。

- (1) 食品安全の適切な理解を進めるツールとして、クイズと討論を柱にした参加型のワークショッププログラムとウェブ上のゲームを開発した。
- (2) さまざまな対象別にテーマを設定し、参加者の理解度や関心の程度を検証し、開発した教材とプログラムの有効性を確認した。
- (3) 食の安全ナビ検定クイズを適切な理解を進めるための有用なツールとして、クイズの教材と討論を柱にしたナビゲイター人材養成プログラムを開発し、その有効性を実証するとともに、利用のガイドを作成して利用の普及を支援を図った。
- (4) 食の安全に関して、メディアの影響力が大きいことから、報道関係者の参考になると考えられるテーマと内容について解説した図書を出版したところ、内容的に関心あり、参考になる、さらには市販の「いわゆる危ない本」への反論を適切なかたちで提供してほしいとの期待が寄せられた。

## F 健康危険情報

なし

## G 研究発表：

### 1. 論文発表，単行本

- 1) 関澤 純：『これ、食べたらからだにいい

の?食と健康「安全」と「安心」のギャップをうめる』、日本生活協同組合連合会出版部、東京

- 2) 関澤 純、北村忠夫、森田満樹、中村由美子、濱田奈保子、前田恭伸、鹿島日布美：対象別の適切な食品安全情報の教材と指導プログラムの開発、2010年度日本リスク研究学会大会論文集、77-82 (2010)
  - 3) 前田恭伸、関澤 純、柴田健一、横山貴紀：Adobe Flashを用いた子ども向け食品安全ゲームの開発、2010年度日本リスク研究学会大会論文集、83-88 (2010)
  - 4) 森田満樹、関澤 純：急増する食品の自主回収と食のリスクにかかわる現状と課題、2010年度日本リスク研究学会大会論文集、99-105 (2010)
  - 5) Sekizawa J & Tsuchida S: Resolving significant gaps between food safety and public confidence in the safety of food in Japan, Risk Analysis (投稿中)
  - 6) 関澤 純：これからの食品安全リスクコミュニケーション、まちと暮らし研究、11, 57-63 (2010)
  - 7) 関澤 純：安全性の情報源・農薬等の一日摂取量調査・バイオ食品・バイオテクノロジー、小野宏・斎藤行生・浜野弘昭・林裕造編「食品安全性辞典」、共立出版、東京
- ## 2. 学会発表・講演
- 1) 関澤 純：食品の安全と安心のギャップにどう折り合いをつけるか?長野県食品衛生監視員研修会、2010年3月、長野
  - 2) 関澤 純：食品の安全と安心の違いと折

り合い、平成22年度四国4県営農指導員体験交流集会、2010年8月、徳島

- 3) 関澤 純：食品安全とリスクコミュニケーションー食品安全のガバナンスの新たな展開を、第100回日本食品衛生学会学術講演会シンポジウム、2010年9月、熊本
- 4) 関澤 純：食の安全のコミュニケーションの進歩と課題、栄養情報担当者研修会  
2010年10月、東京
- 5) 関澤 純：食の安全と安心〜どこが違う?聖徳大学食に関する講演会、2010年11月。千葉
- 6) 関澤 純：食の安全と安心を考える、熊本県食の安全を考えるセミナー、2010年11月、熊本
- 7) 関澤 純：対象別の適切な食品安全情報の教材と指導プログラムの開発、2010年度日本リスク研究学会大会、2010年11月、東京
- 8) 関澤 純：食の安全と安心のギャップを考える、日仏会館科学シンポジウム、2010年12月、東京
- 9) 関澤 純：食の安全と安心はどう違うの?もっと知ろうーリスクコミュニケーション千葉県食品の安全・安心にかかるリスクコミュニケーション、2010年12月、千葉
- 10) 関澤 純：動物発がんデータの人への適用妥当性における発がん作用様式の検討、環境リスク評価ワークショップ、2010年2月、東京
- 11) 関澤 純：食品安全リスクコミュニケーションの現状と今後の課題、日本青

果物輸入安全推進協会特別講演会、  
2010年2月、東京

- 12) 関澤 純：食品安全におけるリスクコミュニケーションの重要性～効果的なコミュニケーションシステム確立のために～、日本科学技術連盟第6回食品安全特別講演会、2011年3月、東京

- 13) 関澤 純：食品の安全とリスクコミュニケーション～今日的な課題について考える～、食品の安全確保学習講演会、2011年3月、福岡

H 知的財産権の出願・登録状況  
なし

表1 食の安全ナビ検定クイズのリスト

小学生向け（11件）

1	低学年向け：お手伝い
2	高学年向け：食中毒(手を洗いましょう)
3	高学年向け：食べ物と衛生
4	高学年向け：食品添加物と添加物表示
5	高学年向け：食べ物の安全
6	高学年向け：食べ物の種類
7	高学年向け：栄養と健康
8	高学年向け：デイキャンプとバーベキュー
9	高学年向け：食中毒6つのポイント調理のお手伝い
10	高学年向け：食中毒6つのポイントお買い物のお手伝い
11	高学年向け：食中毒6つのポイント食事の片付けのお手伝い

中学生向け（2件）

12	捨てられる食べ物たち
13	食べ物と「がん」

大学生向け（2件）

14	食品関連専攻向け：食品添加物
15	食品関連専攻向け：国際食品規格と輸入食品

市民向け（11件）

16	食中毒予防6つのポイント
17	カンピロバクターによる食中毒
18	ノロウイルスによる食中毒
19	妊娠女性向け：魚中のメチル水銀
20	無農薬・有機栽培
21	輸入食品の安全性
22	食品中の発がん物質
23	食品廃棄物
24	健康食品
25	表示とはどんなもの*
26	表示を読もう～お店で表示を見るために～*

事業者向け（9件）

27	食品表示 Iー表示とは（新人教育用）*
28	食品表示 IIー表示を読む（新人教育用）*

29	食品表示 IIIー自社製品の表示作成（表示担当者の基本演習用）
30	食品表示 IVー製品の表示を作成（表示担当者の基本演習用）
31	自主的安全管理Ⅰー食の安全とは「WH05 つの鍵」から
32	自主的安全管理Ⅱー食品事業者の自主管理とは
33	自主的安全管理Ⅲー食品製造における安全を守るシステム
34	自主的安全管理Ⅳー食品企業におけるリスク探知とは
35	自主的安全管理Ⅴー消費者の信頼を得るために

\*テーマ重複

表2 クイズ作成の提案書の例

No. 17 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食の安全ナビ検定（市民編）作成提案

検定対象	市民（消費者）
作成の趣旨	1996～7年にかけて、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒が多発し、死亡例の報告もあった、また、家庭における食中毒の発生もあった。 厚生労働省は、家庭でできる食中毒予防をテーマに、HACCPの手法を取り入れた予防対策を策定し、注意喚起をした。
項目の範囲	食品の購入から食事の片付けまでの6段階における注意ポイントが示されている。食中毒予防の3原則と関係づける。
設問の意図	1、食品の購入（良い原料、菌を着けない・増やさない） 表示に留意し、新鮮なものを選び購入すること。 購入から家庭での保管までの時間を短くし、2次汚染に注意する。 2、家庭での保存（2次汚染の防止、菌を着けない・増やさない） 家庭に帰ってからは、素早く、表示に従い冷蔵、冷凍をする。 肉、魚、卵などの取扱いの前後によく手を洗う。 3、下準備（5S、菌を着けない、生食用野菜への注意） 清潔で、整理・整頓された台所であること。 調理の前には必ず手を洗うこと。 冷凍食品の取扱いに注意すること。 4、調理（手洗い、台所の清潔、十分な加熱） 加熱して調理する食品は十分に加熱すること。 途中で調理をやめるときは、冷ましてから、冷蔵庫に保管する。 5、食事（菌を増やさない）



	<p>食事の前には手洗いをする事。</p> <p>調理前の食品や、調理後の食品は室温に長く放置しない事。</p> <p>6、残った食品（手洗い、お片付け、菌を増やさない）</p> <p>残った食品は、早く冷蔵するか、時間がたち過ぎたら捨てる事。</p> <p>温めな直すときは、十分に加熱すること。</p> <p>怪しいと思ったら、食べずに捨てる事。</p>
参考資料等	<p>・厚生労働省HP⇒ 食品⇒ 食中毒⇒「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」⇒ 子供向け情報⇒ 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」</p>

表3 「食の安全ナビ検定クイズ」利用ガイド（平成23年1月版）の目次

- 1 食の安全ナビ検定クイズとは
    - 1.1 開発目的と背景
    - 1.2 これまでの成果とクイズの利用状況
    - 1.3 ご利用に際してのお願い
  - 2 ご利用のフローの例
    - 2.1 クイズ作成のフロー
    - 2.2. クイズ実施のフロー
  - 3 これまで作成したクイズテーマのリスト
  - 4 ご利用後の感想と改善およびテーマのご提案のお願い
  - 5 利用者ネットワーク構築と情報および意見交換について
    - ー「食の安全ナビ検定クイズ」作成研究会メンバーリスト
  - 6 クイズ問題ページ
    - 小学生（低学年、高学年）、中学・高校生、大学生、市民、事業者向け
  - 7 クイズ回答と参照のページ
    - 小学生（低学年、高学年）、中学・高校生、大学生、市民、事業者向け
- 付録
- A クイズおよび関連文書のファイル収納CD/DVD、アンケート用紙など
  - B 問題作成の提案書例
    - （「食品表示Ⅳ～自主的安全管理Ⅴ」問題と解答を掲載）
  - C 参加者アンケート用紙と集会実施報告の見本

表4 食品安全ナビ検定を実施した会合と参加者の概要 (2010年～2011年)

回	集会会合名	開催月日	主な対象者	参加人数
1	静岡大学講義	7月12日	学生	100
2	大阪大学特別講義	10月7日	学生・社会人	21
3	子供霞が関見学デー	8月18～19日	小学生	431
4	東京海洋大学特別講義	10月9日	学生・社会人	22
5	和洋女子大学講義	10月26日	栄養学科学生	118
6	聖徳大学食に関する講演会	11月7日	学生・市民	49
7	熊本県食の安全セミナー	11月10日	公募県民	100
8	熊本県立大学講義	11月11日	学生	25
9	静岡大学テクノフェスタ	11月13-14日	一般市民	50
10	千葉科学大学講義	11月24日	薬学部学生	132
11	千葉県食品の安全・安心 リスクコミュニケーション*	12月21日	公募県民・学生	212
12	自治体職員研修ワークショップ	1月25日	食品衛生監視員	52

\*千葉調理師専門学校学生が参加

表5 参加者向けワークショップ実施後アンケートの例

ご意見をクイズの改善に生かしたくお考えをお聞かせ下さい。該当する回答を選択し、  
( ) 内に○を、下線部にはコメントをお願いします。

- 1 クイズは (複数回答可)  
( ) 新鮮 ( ) 面白い ( ) 関心ないテーマ ( ) 難しい  
( ) そのほか \_\_\_\_\_
- 2 回答と解説は  
( ) わかりやすい ( ) わかりにくい  
( ) そのほか \_\_\_\_\_
- 3 テーマについては  
( ) 関心ある ( ) 関心ない
- 4 内容の理解については 下線部はサジェッションがあればお願いします  
( ) クイズ前と理解が変わった ( ) 理解が一部変わった ( ) 変わらない  
( ) そのほか \_\_\_\_\_
- 5 合格証については  
( ) あって良い ( ) 権威ないので意味無い  
( ) そのほか \_\_\_\_\_
- 6 その他 (複数回答可) 下線部はサジェッションがあればお願いします  
( ) ほかのテーマでも作ると良い \_\_\_\_\_  
( ) 工夫が必要 \_\_\_\_\_  
( ) 利用したい：よろしければお名前と連絡先を以下に記して下さい  
( ) 作成に協力したい：よろしければお名前をと連絡先を以下に記して下さい
- 7 クイズ利用者のメールネットワークでニュースレターによる情報や意見の交換をしています。ネットワークへの参加を希望しますか？  
( ) 希望する ( ) 希望しない ( ) わからない  
参加希望の方はご連絡先(お名前とメールアドレスなど連絡先)をお知らせください。  
\_\_\_\_\_
- 8 あなたご自身について  
性別 ( ) 男性 ( ) 女性  
年齢 ( ) 10~20代 ( ) 30~40代 ( ) 50代以上  
ご協力ありがとうございました。

表6 「これ食べたらからだにいいの？」の目次から

## 第I章 飛び交う食と健康の情報

1. 安全性評価実験をすれば許可されない食品がある！
2. すべての食品、そして人間の身体も化学物質でできている
3. お茶とコーヒーを上手に飲んで健康管理
4. 大豆に含まれる女性ホルモン作用の力は小さくない
5. 飲み物は食べ物同様に私たちの健康に大きな影響を与えている
6. ダイエットに“朝バナナ”が効果ありって本当ですか？
7. 健康食品を上手に利用したい人へ

## 第II章 食品の安全って何だろう？

1. 発がん性については信頼できる話かどうか確かめよう
2. ポテトチップスの発がん性は心配するほどではなかった
3. 私たちは微生物と共存しています
4. 身体の安全がどのように守られているかも知っておきましょう
5. 食べ物による窒息事故で亡くなる方がいる
6. もっとも警戒すべきは病原微生物による食中毒！
7. 過激なダイエットはナチス占領下の飢餓状態と同じ？
8. 隠れメタボの危険性
9. たちまちキレイにやせるってありですか？

## 第III章 毎日の食卓は安全か

1. 農薬の安全基準の決め方を知っておこう！
2. 農薬の使用と環境面の安全性をもう一度見てみましょう
3. 有機農業・無農薬農業はどこまで可能でしょうか？
4. 食品添加物を人類は昔から貴重なものとして使用してきました
5. 食品添加物の複合影響が心配な方はご安心ください
6. 魚介類からのメチル水銀摂取が心配ですか？
7. 嚴重であるべき食物アレルギーの表示

## 第IV章 生産・輸入の現場とのつながりは

1. ワカメとウナギの偽装表示はなぜ起きたか？
2. 日本の食品衛生管理に対する海外からの評価は高い
3. 検査データからは輸入食品の“安全性”が見えてくる
4. 世界への窓から食を見る