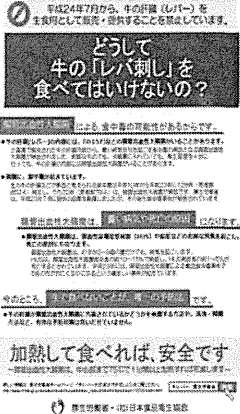




表 1 授業前後のメディアおよびリスクリテラシーの尺度値の変化(研究 1)

クラス	尺度	事前	事後	t値		p値
A大学(N=16) 批判的思考ゼミ	メディアリテラシー	3.68	3.93	2.03	+	0.06
	食品放射能リスクリテラシー					
	放射線知識	2.46	2.92	1.83	+	0.09
	メディア楽観バイアス	2.81	3.44	3.27	**	0.01
	積極的情報収集	2.50	2.67	0.94		0.36
	基準値以下摂取	3.04	3.01	-0.16		0.87
	基準値以下回避	2.19	2.75	1.98	+	0.07
	情報源信頼性評価	2.75	2.79	0.43		0.68
A大学(N=62) メディア教育概論	メディアリテラシー	3.63	3.68	0.86		0.39
	食品放射能リスクリテラシー					
	放射線知識	2.39	2.60	2.21	+	0.03
	メディア楽観バイアス	3.04	2.93	-0.93		0.35
	積極的情報収集	2.64	2.72	0.75		0.46
	基準値以下摂取	2.96	3.02	0.70		0.49
	基準値以下回避	2.18	2.48	2.99	**	0.00
	情報源信頼性評価	2.78	2.70	-1.39		0.17
B大学(N=79) 災害と社会心理学	メディアリテラシー	3.24	3.29	0.54		0.59
	食品放射能リスクリテラシー					
	放射線知識	2.33	2.18	-1.34		0.19
	メディア楽観バイアス	3.03	3.23	1.87	+	0.07
	積極的情報収集	2.65	2.62	-0.34		0.74
	基準値以下摂取	3.02	3.11	0.96		0.34
	基準値以下回避	2.54	2.60	0.62		0.54
	情報源信頼性評価	2.71	2.69	-0.25		0.80
C大学(N=119) 認知心理学	メディアリテラシー	3.22	3.30	1.48		0.14
	食品放射能リスクリテラシー					
	放射線知識	2.18	2.29	1.52		0.13
	メディア楽観バイアス	3.00	2.88	-1.24		0.22
	積極的情報収集	2.41	2.48	1.14		0.26
	基準値以下摂取	2.89	2.98	1.16		0.25
	基準値以下回避	2.62	2.72	1.21		0.23
	情報源信頼性評価	2.79	2.76	-0.64		0.52

表 2 3種のパンフレットの特徴と大学生の評価(研究2)

対象	大人向き	一般向き	子ども向き	
内容	詳細 イラストなし	要点＋ イラスト	詳細＋ イラスト	
提示 情報				F比
わかりやす かった	4.02 (1.00)	4.13 (1.00)	4.36 (.76)	3.36*
危険回避 方法が 記述されて いた	3.94 (1.10)	4.24 (.96)	4.37 (.84)	4.96*
生肉を 禁止を 納得した	3.74 (1.17)	3.58 (1.21)	3.56 (1.18)	.65
根拠が 述べられて いた	4.17 (.94)	3.90 (1.18)	4.03 (1.12)	1.59
知りたい 情報が書 かれていた	3.66 (1.02)	3.58 (1.04)	3.73 (1.00)	.52
平均	3.90 (.77)	3.89 (.77)	4.01 (.76)	74

Note: \*: p < .05

表 3 生食のリスク知識の事前事後変化(研究 2)


	事前	事後		
		平均	詳細	要点 子供
生肉による食中毒は、腹痛、下痢を引き起こし、重い病気になったり、死亡することがある。	4.36	<4.53		
生肉についている細菌が口に入らないようにするには、生肉を焼く箸を食べるときに使わないことが大切である 生肉による食中毒は、腹痛、下痢を引き起こし、重い病気になったり、死亡することがある。	4.25	<4.44	4.27	<4.46 <4.61
牛のレバーによる食中毒の原因になった細菌には、腸管出血性大腸菌O-157がある	3.59	<4.26		
生肉による食中毒の一番の予防法は、生肉を食べないことである	3.95	<4.23	4.46>	4.09 4.15
生肉による食中毒の原因になる細菌は、生肉が新鮮でも、冷蔵庫に入れていても、衛生管理をおこなっても、肉のなかにいることがある	3.98	<4.21		
腸管出血性大腸菌O-157は、少量の菌でも感染する	3.39	<4.00	4.03>	3.04 <4.19

表 4 指標間の相関係数 (N=290)(研究 2)

	性別	批判的 思考態度	メディア リテラシー	情報信頼度 行政 マスメディア	情報信頼度 ネット週刊誌 □コミ	事前知識	事後知識	事前リスク 認知
批判的思考態度	-0.09							
メディアリテラシー	-.179**	.407**						
情報信頼度行政マスメディア	.149*	0.08	-.215**					
情報信頼度ネット週刊誌□コミ	0.01	-0.01	-0.08	.235**				
事前知識	0.03	.274**	.176**	.146*	-0.09			
事後知識	.133*	.254**	0.11	.138*	-.150*	.708**		
事前リスク認知	.153**	0.06	.141*	-0.05	-0.03	.147*	0.02	
事後リスク認知	.200**	0.01	.140*	0.01	-0.02	.228**	.171**	.772**

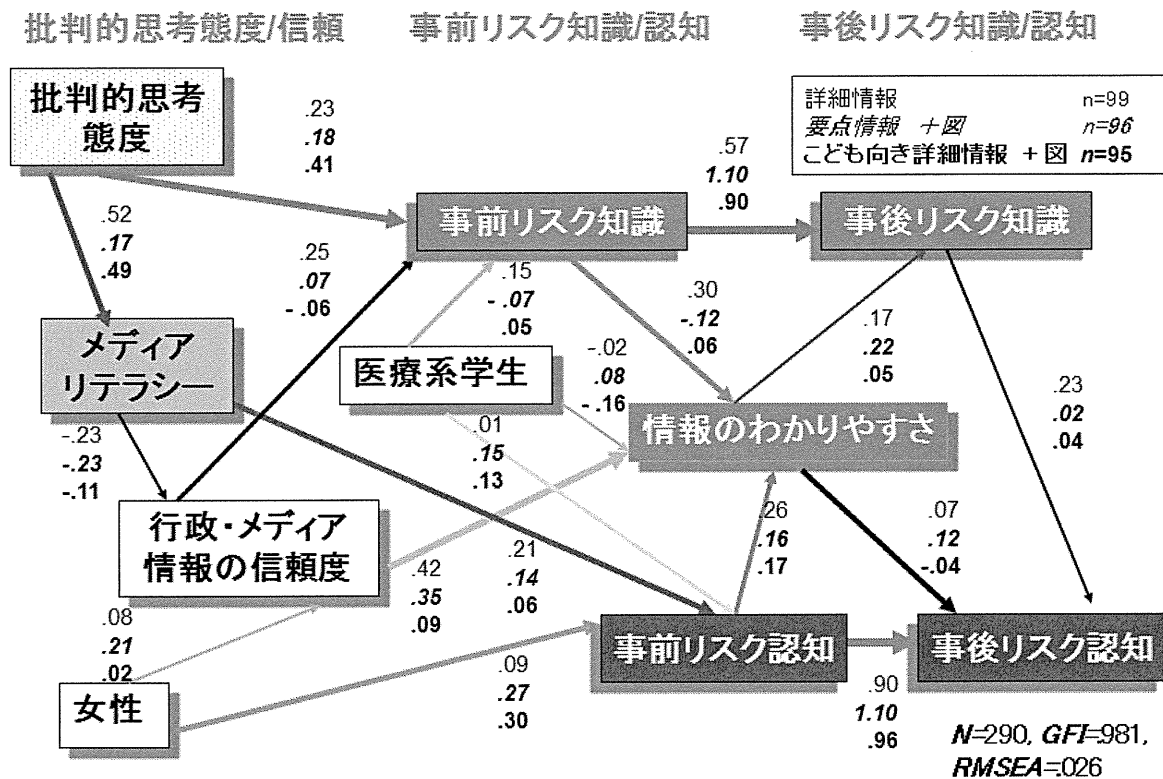



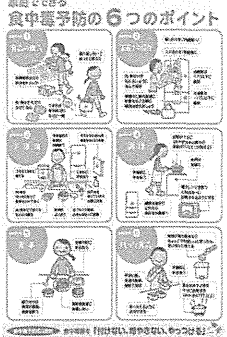

図 1 肉生食の情報提供とリスク認知のパス解析 (研究 2)

表 5a 肉の生食 3 種のパンフレットの特徴と市民の評価（研究 3）

対象	大人向き	一般向き	子ども向き	
内容	詳細 イラストなし	要点＋ イラスト	詳細＋ イラスト	
提示 情報				F 比
わかりやす かった	4.06 <sup>a</sup>	4.36 <sup>b</sup>	4.40 <sup>b</sup>	10.97 <sup>***</sup>
危険回避記 法がされた さい	4.16 <sup>a</sup>	4.28 <sup>a b</sup>	4.41 <sup>b</sup>	5.31 <sup>**</sup>
生肉をを 禁納得し た	4.14 <sup>a</sup>	4.17 <sup>a</sup>	4.30 <sup>b</sup>	5.06 <sup>**</sup>
根拠が 述べられ ていた	4.14	4.12	4.29	2.34 <sup>+</sup>
知りたい書 情報がいた た	3.84 <sup>a</sup>	4.03 <sup>b</sup>	4.09 <sup>b</sup>	4.95 <sup>**</sup>
平均	4.07 <sup>a</sup>	4.19 <sup>a b</sup>	4.32 <sup>b</sup>	6.45 <sup>**</sup>

Note: \*:  $p < .05$ , \*\*:  $p < .01$ , \*\*\*:  $p < .001$ , +:  $p < .10$ ,  $df = 2 / 656$

表 5b 食中毒 3 種のパンフレットの特徴と市民の評価 (研究 3)

対象	大人向き	一般向き	大人向き	F 比
内容	詳細 食中毒菌	イラスト	詳細 + イラスト	
提示 情報				
わかりやすかった	3.97 <sup>a</sup>	4.07 <sup>ab</sup>	< 4.21 <sup>b</sup>	4.66**
危険回避 方法が 記述され ていた	4.10 <sup>a</sup>	4.23 <sup>ab</sup>	< 4.29 <sup>b</sup>	4.94**
生肉を 禁止を 納得した	3.95 <sup>b</sup>	3.88 <sup>b</sup>	> 3.59 <sup>a</sup>	3.50*
根拠が述 べられて いた	3.87 <sup>a</sup>	< 4.17 <sup>b</sup>	3.79 <sup>a</sup>	6.88***
知りたい 情報が書 かれてい た	3.76	3.93	3.81	2.35 <sup>+</sup>
平均	3.93	4.06	3.94	2.31 <sup>+</sup>

Note: \*: $p < .05$ , \*\*:  $p < .01$ , \*\*\*:  $p < .001$ , +:  $p < .10$ , ,  $df = 2 / 653$

表 6a 肉の生食 3 種のパンフレット評価の対象者間の差異 (研究 3)

対象	大人向き	一般向き	子ども向き
内容	詳細 イラストなし	要点 + イラスト	詳細 + イラスト
提示 情報	<p>平成24年7月以降、牛の肝臓(レバー)を主食用として販売・提供することを禁止しています。</p> <p><b>どうして牛の「レバ刺し」を食べてはいけないの?</b></p> <p>肝臓は、牛の体の解毒器官です。牛の肝臓には、さまざまな有害物質が蓄積しています。これを食べてしまうと、健康被害が生じる可能性があります。</p> <p>また、牛の肝臓には、さまざまな細菌やウイルスが繁殖しています。これを食べてしまうと、食中毒や感染症の原因となります。</p> <p>加熱して食べれば、安全です。</p>	<p><b>肉やレバーの「生食」要注意!</b></p> <p>生の肉やレバーには、細菌や寄生虫の卵などが付着していることがあります。肉やレバーを生で食べることは、食中毒や感染症の原因となります。</p> <p>肉やレバーを生で食べる場合は、十分に加熱してください。</p> <p>また、肉やレバーを生で食べる場合は、調理器具やまな板も十分に消毒してください。</p> <p>加熱して食べれば、安全です。</p>	<p><b>お肉は生では、食べないで!</b></p> <p>生の肉やレバーには、細菌や寄生虫の卵などが付着していることがあります。肉やレバーを生で食べることは、食中毒や感染症の原因となります。</p> <p>肉やレバーを生で食べる場合は、十分に加熱してください。</p> <p>また、肉やレバーを生で食べる場合は、調理器具やまな板も十分に消毒してください。</p> <p>加熱して食べれば、安全です。</p>

パンフレットの評価の対象者間の差異 (5 段階評価)


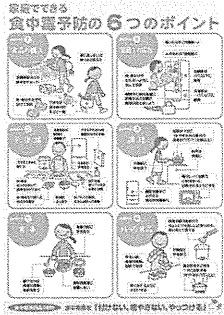

65 歳以上 が高い評価	65 歳以上 vs. 以下 4.69 > 4.01***	65 歳以上 vs. 以下 4.30 = 4.18	65 歳以上 vs. 以下 4.50 = 4.29
女性が男性 より高い評価	女性 vs. 男性 4.33 > 3.86***	女性 vs. 男性 4.20 = 4.17	女性 vs. 男性 4.42 > 4.21**
女性で未 成年の子 どもの有 無	子ども有 vs. 無 4.06 = 4.07	子ども有 vs. 無 4.10 = 4.22	子ども有 vs. 無 4.27 = 4.32

パンフレットの評価と対象者の個人差変数との相関

批判的思 考態度	.068	.107	.307**
事前生食 知識	.328**	.332**	.341**
行政情報 信頼	.416**	.349**	.350**
マスコミ 情報信頼	.388**	.293**	.329**

Note: \* : p < .05 , \*\* : p < .01 , \*\*\* : p < .001

表 6b 食中毒 3 種のパンフレットの特徴と評価(研究 3)

対象	大人向き	一般向き	大人向き
内容	詳細 食中毒菌	イラスト 手順	詳細 根拠
提示 情報			
パンフレットの評価の対象者間の差異(5段階評価)			
65歳以上が 高い評価	65歳以上 vs. 以下 3.96=3.92	65歳以上 vs. 以下 4.15>3.90*	65歳以上 vs. 以下 4.33>4.03+
女性が男性 より高い評 価	女性 vs. 男性 4.00=3.85	女性 vs. 男性 4.02>3.85*	女性 vs. 男性 4.07=4.05
女性で未成 年の子ども 有無	子ども有 vs. 無 4.03=3.89	子ども有 vs. 無 4.00=3.91	子ども有 vs. 無 3.89<4.12*
パンフレットの評価と対象者の個人差変数との相関			
批判的思考 態度	.349**	.247**	.231**
事前食中毒 知識	.498**	.243**	.297**
事前食中毒 予防行動	.305**	.176**	.364**
行政情報信 頼	.340**	.285**	.361**
マスコミ情 報信頼	.275**	.304**	.255**

Note: \*: $p<.05$ , \*\*:  $p<.01$



表 7 食品安全性の情報源ニーズと相関 (N=1311)(研究 3)

どこから情報を入手したいか(5:情報得たい-得たくない)		批判的 思考態度	メディア リテラシ	事前食中毒 知識	事前生食 リスク認 知	信賴 行政	信賴 ネット
テレビのニュース	3.91	.160**	-.135**	.138**	.181**	.347**	.254**
医師, 看護師	3.79	.258**	.139**	.199**	.132**	.182**	.152**
行政ホームページ	3.68	.286**	.073**	.247**	.113**	.491**	.207**
行政パンフ	3.65	.269**	.029	.236**	.077*	.482**	.208**
新聞	3.61	.156**	-.145**	.225**	.166**	.296**	.223**
家族	3.27	.174**	-.007	.058	.105**	.113**	.219**
テレビの情報番組	3.24	.058*	-.247**	.035	.040	.271**	.373**
消費者団体HP	3.17	.270**	.087**	.147**	.146**	.196**	.470**
行政電話相談	3.09	.243**	.033	.225**	.134**	.271**	.225**
専門家講演会	3.08	.272**	.057*	.210**	.074	.181**	.235**
友人・知人	2.98	.135**	-.013	.060	.051	.086**	.277**
インターネットサイト	2.79	.101**	.031	.048	.044	.036	.449**
学校・幼稚園ミニ集 会	2.68	.153**	.048	.115**	.008	.105**	.249**
週刊誌	2.35	.059*	-.059*	.118**	.006	.055*	.292**

Note: \*:  $p < .05$ , \*\*:  $p < .01$

表 8 対象者による食品安全性情報源ニーズの差異(研究 3)

どこから情報入手したいか (5:情報得たい:得たくない)		65 歳以上	女性	未成年の子ども
テレビのニュース	3.91	<4.11**	<4.07***	>3.41(+)
医師, 看護師	3.79		<3.85*	
行政ホームページ	3.68		<3.73 <sup>+</sup>	
行政パンフ	3.65		<3.70 <sup>+</sup>	
新聞	3.61	<4.11***	<3.72***	>3.51(***)
家族	3.27	<3.42*	<3.35***	
テレビの情報番組	3.24	<3.49**	<3.37***	
消費者団体HP	3.17	<3.33 <sup>+</sup>	<3.23*	
行政電話相談	3.09	<3.38***		
専門家講演会	3.08	<3.27*		
友人・知人	2.98		<3.13***	
インターネットサイト	2.79			<2.94*
学校・幼稚園ミニ集会	2.68			<3.03***
週刊誌	2.35			

Note: \*:p<.05, \*\*:p<.01

表 9 対象者の人口学的グループ分けとアプローチ

人口学的変数	受け手(対象者)の例	場所の例	担い手	媒体の例	考慮すべき点
年齢別	児童・生徒	学校	教員 専門家	授業, 教材	発達段階を考慮
	高齢者	施設 地域 家庭	施設関係者 家族	対面, パンフレット, 集会	実践できる方法をわかりやすく
ライフサイクル	妊婦, 病人 その家族	病院 サークル	医師 看護師 知人	対面, パンフレット, 集会 ネット	特別な関心, ニーズに焦点を当て, リスク低減方法を伝える
	小さいこどもの親	保育園 幼稚園 サークル	保育士 教員 知人	対面, パンフレット, 集会, ネット マスメディア	
男女	女性	職場 サークル ネット	同じ立場の人 専門家 など		
学歴, 職業	職業人			文書, ネット, 集会	知識, 経験レベルに合わせる

表 10 対象者の心理学的グループ分けとアプローチ

心理的変数	受け手(対象者)の例	場所の例	担い手の例	媒体の例	考慮すべき点		
リスク 敏感性	リスクに敏感な人	地域 職場 家庭 ネット	専門 家 関係 者 マス メ ディア 知 人 と く に 中 立 的 専 門 家	電話相談, 対話, 集 会, ネット	疑問, 不安 の解消		
	リスクに鈍感な人			対話, マス メディア, パ ンフレット, ネット	リスクの存 在と対処法 を知らせる		
リスクリ テラシー	リスクリテラシーの 低い人						
信頼感	信頼感の低い人					マスメディア ネット, 対話 文書	情報源信頼 を高める
ライフ スタイル	家族, 仕事, 趣味 地域社会志向の 人					マスメディア ネット, 対話 文書	ライフスタイ ル, 価値観 に立脚した 情報提供
価値観	経済型, 論理型, 社会型, 宗教型, 審美型の人						

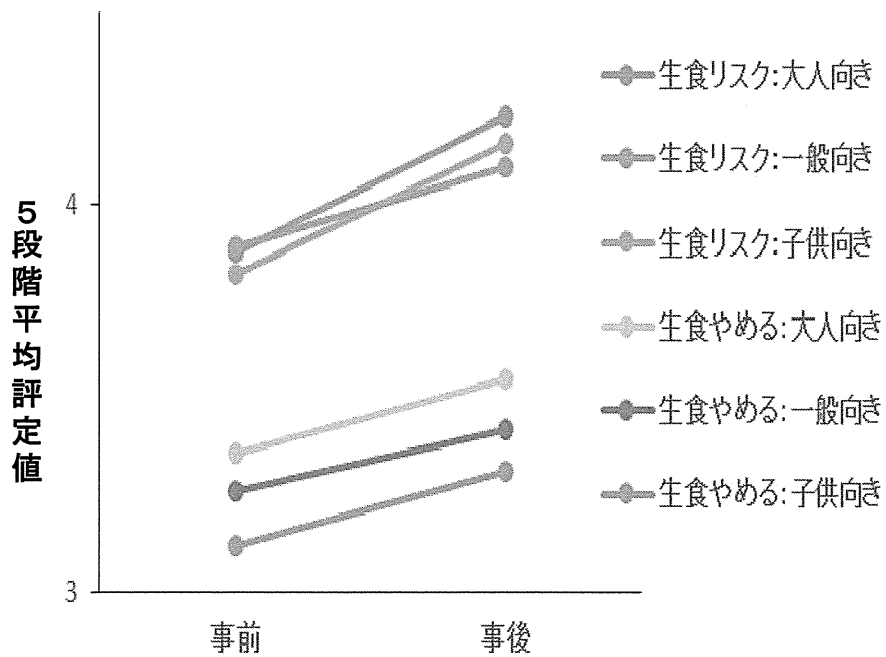


図 2a 生食情報提示前後の生食リスク認知の変化 (研究 3)

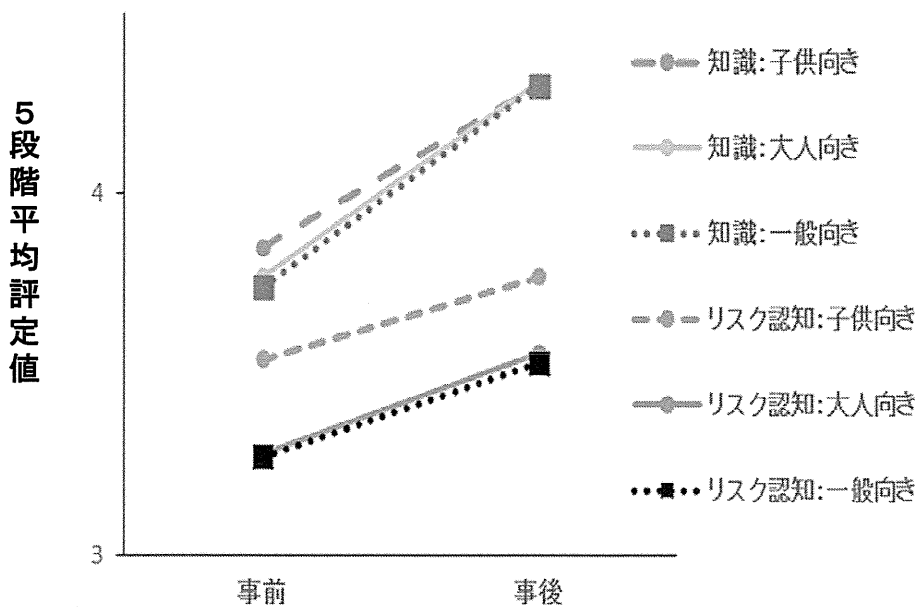


図 2b 生食情報提示前後の生食リスク知識・リスク認知の変化 (研究 3)

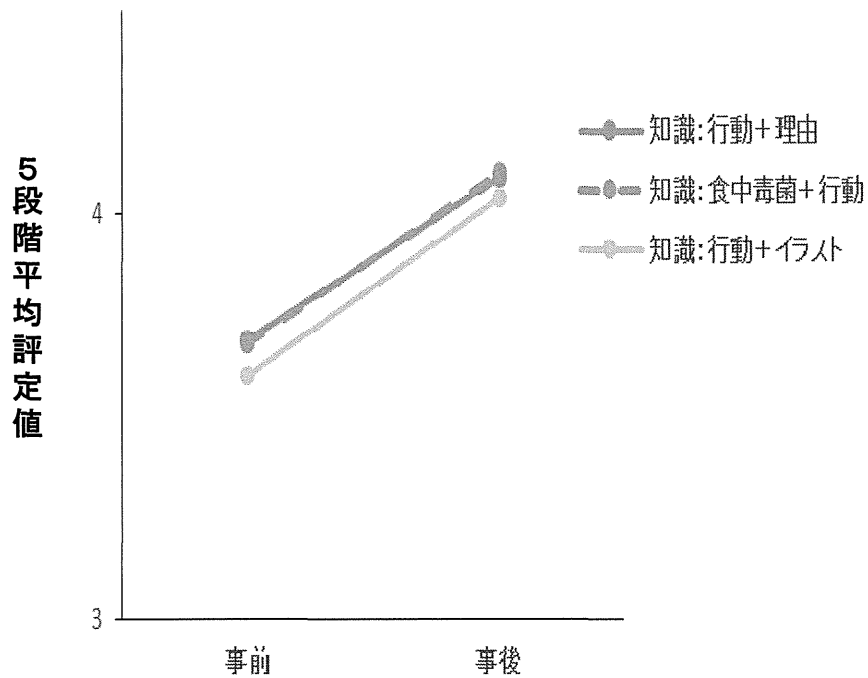


図 3a 食中毒情報提示前後の食中毒知識の変化(研究 3)

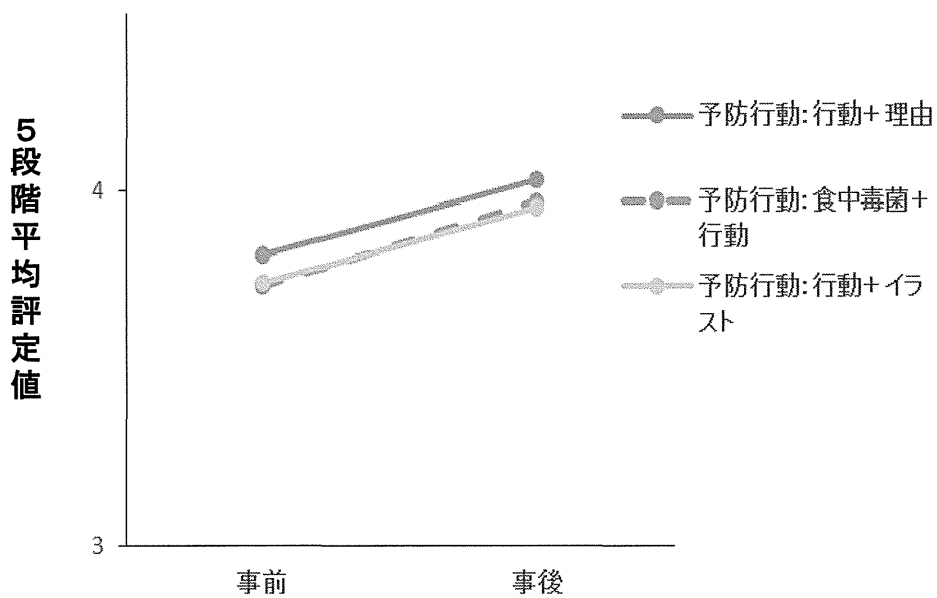




図 3b 食中毒情報提示前後の食中毒予防行動の変化(研究 3)

付録

評価に用いたパンフレットと大学生による評価のコメント

コメントは大学生を対象とした予備調査において、パンフレットの良い点、悪い点についての自由記述を求めた結果、主なものを示している。実験時には発信元の情報は伏せて提示した。

生食禁止パンフレット	大学生のコメント
<p style="text-align: center;"><b>大人向き＋詳細パンフ</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> 平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することを禁止しています。</p> </div> <div style="background-color: #333; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <p>どうして 牛の「レバ刺し」を 食べてはいけないの？</p> </div> <p><b>腸管出血性大腸菌</b> による、食中毒の可能性があるので。</p> <p>◆牛の肝臓(レバー)の内部には、「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあります。と畜場で解体された牛の肝臓内部から、重い病気を引き起こす食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出されました。新鮮なものでも、冷蔵庫に入れていても、衛生管理を十分に行っても、牛の肝臓の内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。</p> <p>◆実際に、食中毒が起きています。 牛の肝臓などが原因とされる食中毒は平成10年から平成23年に128件（患者数852人）発生し、うち22件（患者数79人）は、腸管出血性大腸菌が原因です。厚生労働省は、平成23年7月に提供の自費を廃止しましたが、その後も食中毒事件が報告されています。</p> <p><b>腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因</b> になります。</p> <p>◆腸管出血性大腸菌は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの危険な病気を起こし、死亡の原因にもなります。 腸管出血性大腸菌は、わずか2～9個の菌だけでも、病気を起こします。 HUSは、腸管出血性大腸菌感染者の約10～15%で発症し、HUS発症者の約1～5%が死亡するとされています。平成23年には、腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件で5名の方がお亡くなりになるという痛ましい事件が起きています。</p> <p>今のところ、<b>生で食べないことが、唯一の予防法</b> です。</p> <p>◆牛の肝臓が腸管出血性大腸菌に汚染されているかどうかを検査する方法や、洗浄・殺菌方法など、有効な予防対策は見いだせていません。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>加熱して食べれば、安全です</b> ～腸管出血性大腸菌は、中心部まで75℃で1分以上加熱すれば死滅します～</p> </div>	<p><b>良い点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 重要箇所が様々なフォントでメリハリある強調によって目に入る</li> <li>● 詳細情報も書かれている             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 患者数、病名が書かれている</li> <li>・ わずかな菌でも発生することが明記</li> <li>・ どうすれば安全か書かれている</li> <li>・ 詳細が知りたい人、結論が知りたい人にも対応</li> </ul> </li> </ul> <p><b>不十分な点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 小さい字は読む気がしない、字が多すぎ             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ じっくり読まないといけない</li> </ul> </li> <li>● 「加熱して食べれば安全です」と大きく書かれているのが危機意識をそぐ、「食べてはいけない」と矛盾</li> <li>● イラストを付けてイメージがしやすい方がよい</li> </ul>

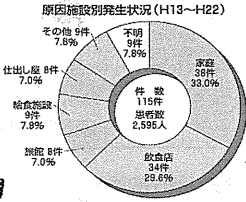
<p>生食禁止パンフレット</p>	<p>大学生のコメント</p>
<p style="text-align: center;"><b>一般向き+要約パンフ</b></p> 	<p><b>良い点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● レイアウトが見やすい             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 子供にわかりやすい絵がある</li> <li>・ 生食×は目にとまる</li> <li>・ 簡潔で、要点がわかる</li> <li>・ 予防、注意が明示</li> </ul> </li> <li>● わかりやすい平易な言葉</li> <li>● 細菌の種類が明示</li> </ul> <p><b>不十分な点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 絵がかわいくて、深刻さ、恐ろしさを感じさせない</li> <li>・ 危険性(症状、統計)がわかりにくい             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 子供や年寄り以外は良いと誤解</li> </ul> </li> </ul> <p>→自分は大丈夫と思うのでは</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「よく焼く」基準が分からない</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>子ども向き+詳細パンフ</b></p> 	<p><b>良い点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● わかりやすい             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 絵を多く使い視覚的にわかりやすい</li> <li>・ 絵に必要な情報がある                 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小どもにも分かる</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 必要な情報が網羅             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 4項目で、生食がいけない理由、対処法が明示</li> </ul> </li> </ul> <p><b>不十分な点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 危険性が伝わらない             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 絵がかわいすぎる(風邪と同程度のイメージ)</li> </ul> </li> <li>● 大切なところが目立つようにすると良い</li> <li>● 文字が多い</li> </ul>



食中毒予防パンフレット

大人向き+詳細：食中毒菌

食中毒の発生は7月～9月の夏場に集中しています。



夏場に発生が多い代表的な食中毒

<p><b>カンピロバクター食中毒</b></p> <p>【原因食品】 ●主に食肉（特に鶏肉や牛肉）、井戸水</p> <p>【発生原因】 ●不衛生な食品の取扱い（常温保管、二次汚染） ●加熱不足</p> <p>【予防法】 ●食肉は十分加熱して食べる ●購入後は速やかに冷蔵又は冷凍保管する</p>	<p><b>病原大腸菌食中毒</b></p> <p>【原因食品】 ●主に家畜ふん便に汚染された食肉、野菜や井戸水</p> <p>【発生原因】 ●不衛生な食品の取扱い、加熱・洗浄不足</p> <p>【予防法】 ●食品は十分加熱して食べる ●生肉、生しそを食べたり食べさせたりしないようにする ●果物や野菜など生で食べる食品はよく洗う</p>
<p><b>腸炎ヒブリオ食中毒</b></p> <p>【原因食品】 ●主に魚介類（特に刺身）</p> <p>【発生原因】 ●包丁、まな板などを介しての二次汚染</p> <p>【予防法】 ●刺身に刺さる包丁、魚介類は流水で洗浄する ●生食用魚介類は、10℃以下で保存する ●生食用魚介類は、できるだけ早く食べる</p>	<p><b>サルモネラ食中毒</b></p> <p>【原因食品】 ●主に肉類、卵及びその加工品</p> <p>【発生原因】 ●不衛生な食品の取扱い（常温保管、二次汚染） ●動物（ネズミ等）による食品の汚染</p> <p>【予防法】 ●食品は十分加熱して食べる ●卵や肉類は冷蔵保管する</p>
<p><b>黄色ブドウ球菌食中毒</b></p> <p>【原因食品】 ●主におにぎり、折詰め弁当、ケーキなど</p> <p>【発生原因】 ●手洗、特に便（化糞尿）からの食品汚染</p> <p>【予防法】 ●調理者の手指の洗浄消毒 ●手指に傷がある人は直接調理にたずさわらない ●食品を室温で長時間放置しない</p>	<p><b>ウエルシュ菌食中毒</b></p> <p>【原因食品】 ●菌に汚染された食肉などを使用した、カレー、シチュー、スープなど</p> <p>【発生原因】 ●加熱した食品が冷める過程で芽胞が発芽</p> <p>【予防法】 ●加熱調理した食品は食べる ●保存するときは急速に冷却し、食べるときは再び加熱する ●室温に放置しない</p>

食品の相談・苦情は最寄りの保健所へ  
発生報告書を使用しています。

大学生のコメント

良い点

- 代表的な菌と必要な情報が網羅
- 食品と原因が書かれていて、予防に有効
- 円グラフで家庭の発生の多さがわかる

不十分な点

- 全て箇条書きで注意深く1つずつ読む必要あり
  - 読みにくく、読まない人もいる
- 菌の名前の見出しは読む気をなくす
  - 国民には重要でない菌の名前が強調
- 「十分加熱」の温度、時間が不明
- かわいい絵はシリアスさを低減
- 食中毒になったときの処置が不明

一般向き+要点：イラスト・予防行動

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<p><b>point 1 食品の購入</b></p> <p>取り扱っていないものを買わない</p> <p>消費期限などの表示をチェック!</p> <p>肉・魚はそれぞれ分けておいて、できれば保冷剤(保冷)などと一緒</p>	<p><b>point 2 家庭での保存</b></p> <p>持ちたらずぐ冷蔵へ!</p> <p>入れるのは7割程度に</p> <p>肉・魚は汁がもれないようにおんじ保存</p> <p>冷蔵庫は10℃以下に維持</p> <p>冷凍庫は-15℃以下に維持</p> <p>停電中に庫内温度に影響を与える確率が上がるため、期間短縮を心がけよう</p>
<p><b>point 3 下準備</b></p> <p>清潔な食品の調理は清潔な環境で</p> <p>少すれやゆがきは清潔なもみぎに交換</p> <p>手洗はこまめに洗う</p> <p>こまめに手を洗う</p> <p>肉・魚を切ったまま洗って、野菜を洗って洗った肉・魚は生で食べるものは洗わない</p> <p>肉・魚は生で食べるものは洗わない</p> <p>野菜もよく洗う</p> <p>包丁などの取扱いを必ず4つで洗う</p>	<p><b>point 4 調理</b></p> <p>加熱は十分に(めやすは中心部が75℃で1分以上)</p> <p>台所は清潔に</p> <p>作業前に手を洗う</p> <p>電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする</p> <p>調理途中で出たら、食後は冷蔵へ</p>
<p><b>point 5 食事</b></p> <p>食事の前に手を洗う</p> <p>盛り付けは清潔な器具、食器を使う</p> <p>長時間室温に放置しない</p>	<p><b>point 6 残った食品</b></p> <p>時間が経ち過ぎたりなよよでも短時間でも思ったより、思い切って捨てる</p> <p>作業前に手を洗う</p> <p>清潔な器具、容器で保存</p> <p>早めに食べるように小分けする</p> <p>室温を必ず十分加熱する(めやすは75℃以上)</p>

食中毒予防の8原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」  
厚生労働省

良い点

- 6つの場面に分けた指示
- マンガ形式でわかりやすい
- 絵と文が対応
- 文が短い

不十分な点

- あちこちに書かれていて読み落とす、見にくい
- 予防の理由が書かれていない
- 食中毒の危険性が書かれていない

大人向け+詳細:予防行動+理由

食品をより安全にするための5つの鍵



清潔に保つ

- ✓ 食品を取扱う時だけでなく調理中も頻りに手を洗きましょう。
- ✓ トイレに行った後には必ず手を洗きましょう。
- ✓ 調理器具および食品と接触する面は洗浄、消毒しましょう。
- ✓ 調理場や食材をねずみ、昆虫、他の動物の害から守りましょう。

どうして?

ほとんどの微生物は病原性がないものの、まれな菌は有害な毒素を産生し、食中毒の原因になります。また、まれな菌はアレルギーを引き起こす可能性があります。衛生を確保して食中毒を予防することが重要です。



生の食品と加熱済み食品とを分ける

- ✓ 生の肉類および魚介類を他の食材と分けて取扱います。
- ✓ 生の食品を扱う包丁やまな板などの調理器具は、加熱済み食品に使用する調理器具と分けて使用しましょう。
- ✓ 生の食品と加熱済み食品は別の容器で保存しましょう。

どうして?

生肉及び魚介類などの生肉類及びその肉汁には有害な微生物が含まれており、加熱済み食品に生肉類の肉汁が混入すると、加熱済み食品に有害な微生物が繁殖する可能性があります。

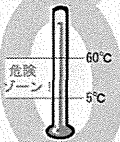


よく加熱する

- ✓ 魚類、特に肉類、卵および魚介類をよく加熱しましょう。
- ✓ スープやシチューのような食品は70℃以上にするため沸騰するまで加熱しましょう。肉類に傾斜しては肉汁が透明で、ピンクではないことを確認しましょう。温度計を使用するのが理想的です。
- ✓ 調理済みの食品はよく再加熱しましょう。

どうして?

適切な加熱はほとんどの有害な微生物を死滅させます。食品の温度を70℃以上にするには、食品の中心部まで熱が伝わるように加熱する必要があります。肉類は、肉汁が透明で、ピンク色ではないことを確認する必要があります。



安全な温度に保つ

- ✓ 調理済み食品を室温に2時間以上放置しないようにしましょう。
- ✓ 調理済みの食品及び生鮮食品を保存するときは素早く冷却しましょう(理想的には5℃以下)。
- ✓ 食べるまで熱い状態を保ちましょう(60℃以上)。
- ✓ 冷蔵庫内でも食品を長期保存しないようにしましょう。
- ✓ 冷凍された食品を室温で解凍しないようにしましょう。

どうして?

食品が室温で保存されている場合、有害な微生物は増殖しやすくなります。食品を室温に2時間以上放置すると、有害な微生物が増殖する可能性があります。食品を室温に2時間以上放置しないようにしましょう。



安全な水と原材料を使う

- ✓ 安全な水を使用しましょう。
- ✓ 新鮮で良好な食品を選別しましょう。
- ✓ 安全性が確保された、殺菌されたような食品を選びましょう。
- ✓ 果物や野菜を、刻んで食べる場合にはよく洗きましょう。
- ✓ 消費期限を過ぎた食品を使用しないようにしましょう。

どうして?

水や水などを飲む原料は危険な微生物、化学物質で汚染されて、有害な微生物が増殖する可能性があります。食品の安全性を確保するために、食品の安全性を確認する必要があります。

WHO Food Safety 国立健康食品品質研究所 安全情報部 National Institute of Health Sciences

知識=予防

© 2017 国立健康食品品質研究所  
\* Photo by Getty Images  
\*\* Photo by Getty Images  
Photo design: © World Health Organization

良い点

- ・ 見出しがある
- ・ 分かりやすい絵, 最低限のことがわかる
- ・ 時間・温度などの具体的数値
- ・ 理由が詳しい

不十分な点

- ・ 「どうして?」の文章が読みにくい
- ・ 字が小さく漢字が多い
- ・ 説明が長くて、読む気がしない
- ・ 食中毒の症状などの危険性が書かれていない
- ・ 「〇〇しましょう」がつづき単調
- ・ 絵が雑

厚生科学研究費補助金（食品の安全促進推進研究事業）  
分担研究報告書

食品添加物の情報内容別の信頼度と購買選択への影響

研究分担者 花尾由香里 東京富士大学経営学部准教授

研究要旨

食品添加物を題材として、安全性を強調した肯定的情報とリスクを強調した否定的情報を両方同時に提示した場合と、肯定的な情報か否定的情報のどちらか一方の情報を提示した場合における消費者の反応の違いを検討した。食品の情報提示操作と価格操作による質問紙実験を行った結果、食品添加物に関する否定的な意見に対する注目度が高く、情報の信頼度も高く評価される傾向があることがわかった。しかし、食品の購買選択においては、否定的・肯定的両方の意見を提示した場合、否定的な意見のみや肯定的な意見のみ、情報提示なしの場合よりも、食品添加物を使用した食品を選択する傾向が強くなることがわかった。

さらに、消費者の食品添加物に対する態度の影響を分析した結果、食品添加物の回避傾向が強い人は、回避傾向が弱い人よりも、否定的・肯定的両方の意見を提示すると、肯定的な意見のみを提示した場合よりも、情報に対する信頼度を高く評価する傾向があることもわかった。食品価格と購買傾向との関連については、食品添加物を使用していない食品の価格が、食品添加物を使用した食品よりも3割程度高くなると、購入意向が下がり、より低価格である食品添加物を使用した商品を選ぶ傾向が強くなることがわかった。

A. 研究目的

一般消費者が接する食品の情報は多様であり、リスクを強調した否定的な意見に接する場合もあれば、安全性を強調した肯定的な意見に接する場合もある。食品のリスクに関する専門家の見解も、常に一致した意見がみられるわけではない。

消費者が、食品の安全性に関する異なる内容の情報に接触した際に、どのような情報を信頼し、判断に影響を与えるのかを調べることは、重要な課題である。心理学におけるコミュニケーション研究では、否定的な内容と肯定的な内容の情報を複合的に伝える方法を両面呈示法、

肯定的な内容のみを伝える方法を一面呈示法と呼び、その説得効果の違いについて多くの研究がなされてきた。

本研究では、これらのコミュニケーション研究に基づき、食品の安全性に関する肯定的な情報と否定的な情報の両面呈示を行った場合と、肯定的・否定的どちらか片方の情報のみを提示した場合の消費者の反応の違いを検討することが第一の目的である。具体的には、異なる内容の情報を消費者に提示し、情報内容別の注目度と信頼度、消費者の食品の安全性に対する考え方の違いによる影響などを検討する。

第二の目的は、食品のリスクとベネフ

フィットが相反する状況下において、提示された情報内容の違いが消費者の購買意思決定に与える影響を検討することである。昨年度の研究では、消費者は、食品のベネフィットが失われても、よりリスクの低い食品を選択する傾向があることがわかった。さらに本年度の研究では、事前に提示された情報の違いによって、食品の購買選択への影響がみられるかどうかを検討する。

## B. 研究方法

食品添加物を題材とした質問紙実験を行った。20歳以上の一般消費者800名に対して、「食品添加物のイメージと購買に関する調査」と題し、インターネットによって回答を求めた。調査時期は、2013年12月である。

### 1. 実験手続き

実験は、食品添加物に関する情報提示と商品価格の操作を行い、2要因被験者間実験計画を立てた。情報提示操作は、食品添加物に関する否定的な意見のみを提示する場合、肯定的な意見のみを提示する場合、両方の意見を提示する場合、情報提示なしの場合を設定した。提示した具体的な情報内容は、次のとおりである。

（食品添加物に関する否定的意見）

「日本では、食品添加物は、食品安全委員会による評価を受け、厚生労働省の認可を受けたもののみ使用が認められています。しかし、国が認可したからすべての食品添加物が安全だろうと考えるのは危険であり、発がん性や免疫力の低下、アレルギー反応、喘息、催奇形性（胎児などが奇形を起こす）などを引き起こすと懸念されている物質があります。

海外では、動物実験等で毒性が高いという評価を受けて、使用が禁止されているものでも、日本では認可されている食品添加物があります。また、複数の食品

添加物を同時にとった際の有害性試験などは行われておらず、複合摂取によるヒトの健康への影響は、科学的に十分な証明がなされているとは言えません。」

（食品添加物に関する肯定的意見）

「日本では、食品添加物は、食品安全委員会による評価を受け、厚生労働省の認可を受けたもののみ使用が認められています。食品添加物の安全性は、動物を用いた試験等の科学的なデータに基づいて評価し、ヒトが生涯食べ続けても有害な影響がみられない量を計算して使用基準量が定められています。

日本と諸外国では、認可されている食品添加物が異なることがありますが、食生活や制度が違うため、単純に比較することはできません。例えば、日本では添加物に含まれない果汁や茶などが、海外では食品添加物に指定されていることがあります。また、複数の食品添加物を同時にとった場合でも、消費者の現状の摂取レベルを調査した限り、健康に影響を及ぼすリスクは著しく低いと判断されます。」

食品価格の操作は、食品添加物を使用した食品と、食品添加物を一切使用していない食品の価格がどちらも同じである場合と、食品添加物を一切使用していない食品の価格が食品添加物を使用した食品よりも3割程度高い場合を設定した。

### 2. 従属変数

各条件下において、情報の注目度と信頼度、食品の購買選択の意向について尋ねた。食品の購買選択については、昨年度の調査で用いた題材を利用し、食品添加物が使用された食品と、食品添加物を一切使用していない食品のどちらを選択するかを尋ねた。題材とした具体的な食品と食品添加物は、次のとおりである。

#### ① 保存料

A：保存料（食品添加物）を使用して、