

## 令和7年10月15日・16日、内閣府食品安全委員会と共催で、調理科の高校生に食品安全に関する授業（リスクコミュニケーション）を行いました。

令和7年10月15日(水)に、沖縄県立美里工業高等学校の調理科2年生(36名)、10月16日(木)に、沖縄県立浦添工業高等学校の調理科2年生(33名)を対象に、「知って防ごう食中毒」と題して講義とグループワークを行いました。

まず初めに、内閣府食品安全委員会事務局職員から、将来調理人として食の第一線で活躍することが期待される、調理科の生徒向けに、食中毒の予防対策やその根拠をはじめ、食品安全委員会の役割を含む食品安全に関する仕組みについての講義がありました。

その後、生徒たちがグループに分かれて、「食中毒防止のフレーズを考える」をテーマに、講義で学習したことを踏まえて、実践的なグループワークを行いました。

グループワークでは、飲食店を利用しているお客様から、「鶏肉をレアで出して欲しい」との要望があった場合の飲食店側の対応を考えてもらいました。

お客様役を沖縄県業務生活衛生課職員が、飲食店の店員役を生徒の皆さんに担ってもらい、発表を行いました。発表では、「なぜ鶏肉をレアな状態で出せないのか」を科学的根拠を持って説明するとともに、お客様から「自己責任で食べるから」と言われても、お客様の健康を守るために、どのような伝え方をすればよいか等、創意工夫して考える姿がみられました。

### <講義>



### <グループワーク>





<発表>

