

食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2023(4回シリーズ) 『消費者市民のリスクリテラシー向上につながるリスコミとは』 第1回テーマ：食中毒微生物のリスコミのあり方

【開催日】2023年4月23日(日)13:00~17:00

【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール(ハイブリッド開催@Zoom)

* 事前参加登録者には開催前々日までに Zoom 会議 URL をメール配信します。

【主催】NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)

【後援】消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科

【賛助・協賛】 キューピー株式会社、旭松食品株式会社、カルビー株式会社、

株式会社セブン-イレブン・ジャパン、日清食品ホールディングス株式会社、日本生活協同組合連合会、
サラヤ株式会社、日本ハム株式会社、東海漬物株式会社

【対象、定員】食品関連行政の担当者、食品事業者の広報・お客様相談・品質保証担当、リスク研究者、
メディア関係者、消費者団体・市民団体、学生など 定員:各回 会場 48名・Zoom70名

【参加費】3,000円/回、学生は1,000円/回(事前に銀行振込にて納付いただきます)

* SFSS 会員、後援団体、協賛団体(口数次第)、メディア(取材の場合)は参加費無料

【参加申込み】 第1回の参加申込期限:4月21日(金)

参加費無料の方(会員、後援/協賛、メディア等) ⇒ <https://forms.gle/TNntWgxiQeeWxGfR8>

参加費有料の方(非会員、クレジットカード・コンビニ払い) ⇒ <https://sfss-event-20230423.peatix.com/>

参加費有料の方(非会員、銀行振込をご希望の方) ⇒ <https://forms.gle/TNntWgxiQeeWxGfR8>

* 原則として法人様への請求書は発行しません(領収書での精算をお願いします)

【お問い合わせ】SFSS 事務局まで(info@nposfss.com)

【本フォーラムの主旨、開催概要】

毎回、食のリスクに詳しい有識者をお迎えし、講師3名(各50分)+総合討論(70分):13:00~17:00の構成とします。総合討論では、消費者市民のリスクリテラシー向上につながる食のリスクコミュニケーションのあり方について、会場からの質問に講師が回答する形で議論します。

【各講師のご紹介&講演要旨】

① 野田 衛 (SFSS 理事・麻布大学客員教授)

『ウイルス性食中毒対策における検証や検査の意義』

食品取扱者の二次汚染を原因とするノロウイルス食中毒対策は、手洗い、トイレ等の消毒、汚染物処理、健康管理など、一般的衛生管理が基本です。これらの対策はマニュアル化され、画一的な方法で実施されていても、個人差が生まれやすく、その効果は必ずしも一様ではありません。また、新型コロナウイルスのパンデミックで PCR 検査や抗原検査が広く認知されたものの、その特徴が正しく理解されているとは言い難い状況です。本フォーラムでは、対策の検証と検査をキーワードとして、ノロウイルス食中毒対策を考えたいと思います。

② 岡田 由美子（国立医薬品食品衛生研究所）

『細菌性食中毒発生をリスクミで減らすには』

食中毒菌にはカンピロバクターなど食品中で増殖しないもの、腸管出血性大腸菌など低菌量で発症するもの、ボツリヌス芽胞など通常の加熱工程では死滅しないもの等、食中毒三原則で防止困難な性質を持つものがあります。また、リステリアやエルシニアのように 4℃以下でも増殖するものもあります。特にリステリアでは非加熱喫食食品を介した感染が国際的に問題となっており、食品出荷時の初発菌数が極めて低い製品での食中毒発生が見られています。このような食中毒を防止するには、製造工程での汚染防止に加え、食品の特性や消費者の購入後の行動を踏まえた消費期限等の設定、更には消費者が自らの感染リスクを低下させうる行動を選択するような情報提供が重要となります。

③ 小暮 実（SFSS 理事・元中央区保健所）

『アニサキスと身近にある危険な食品』

コロナ渦で会食の機会が減ったため、食中毒事件数や患者数は減少しています。一方で、アニサキスによる事件数だけが増加しています。また、身近な食品の中にも、食べ方によっては、健康被害の可能性の高い食品が提供されています。食品衛生法改正により、食品事業者は危害要因を分析して食品を提供するようHACCPが制度化されましたが、食品のリスクを正しく理解して対応できるように、食品衛生監視員の立場からお話しさせていただきます。

以上