

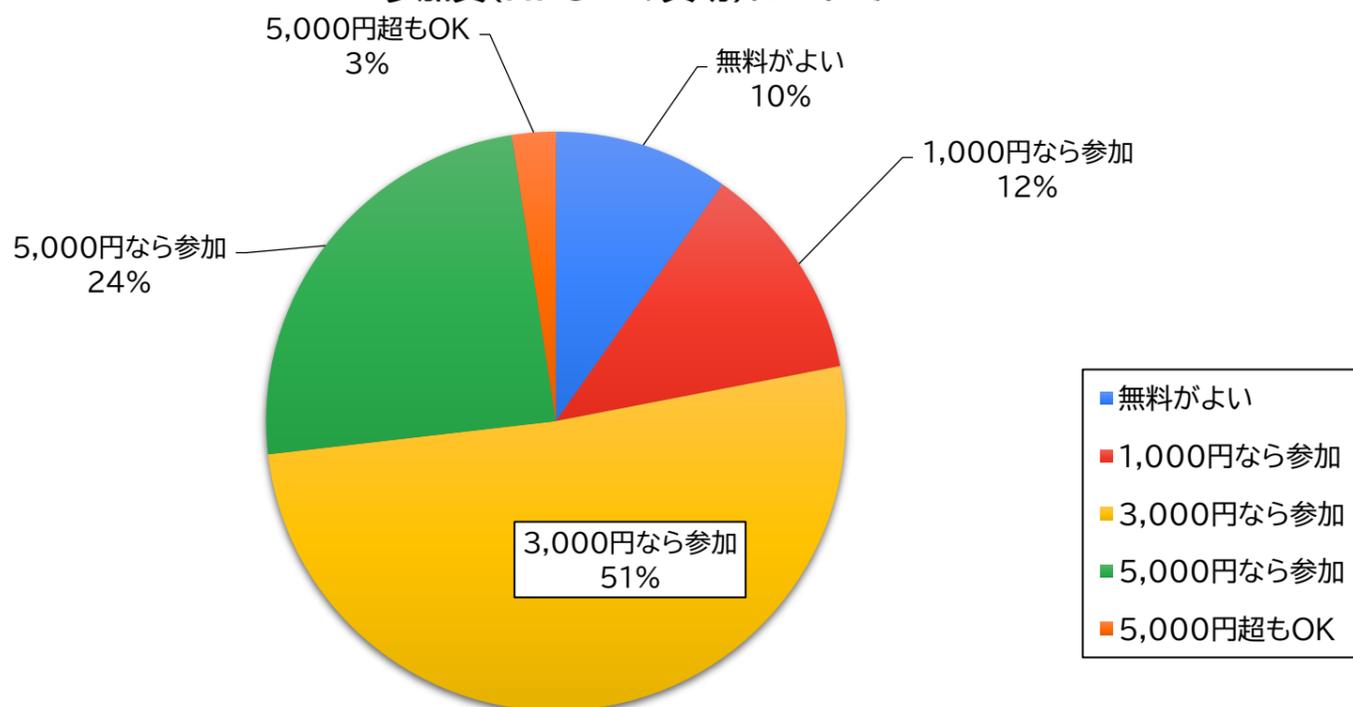
第1回テーマ:『食中毒微生物のリスクミのあり方』

【開催日】2023年4月23日(日) 13:00~17:00

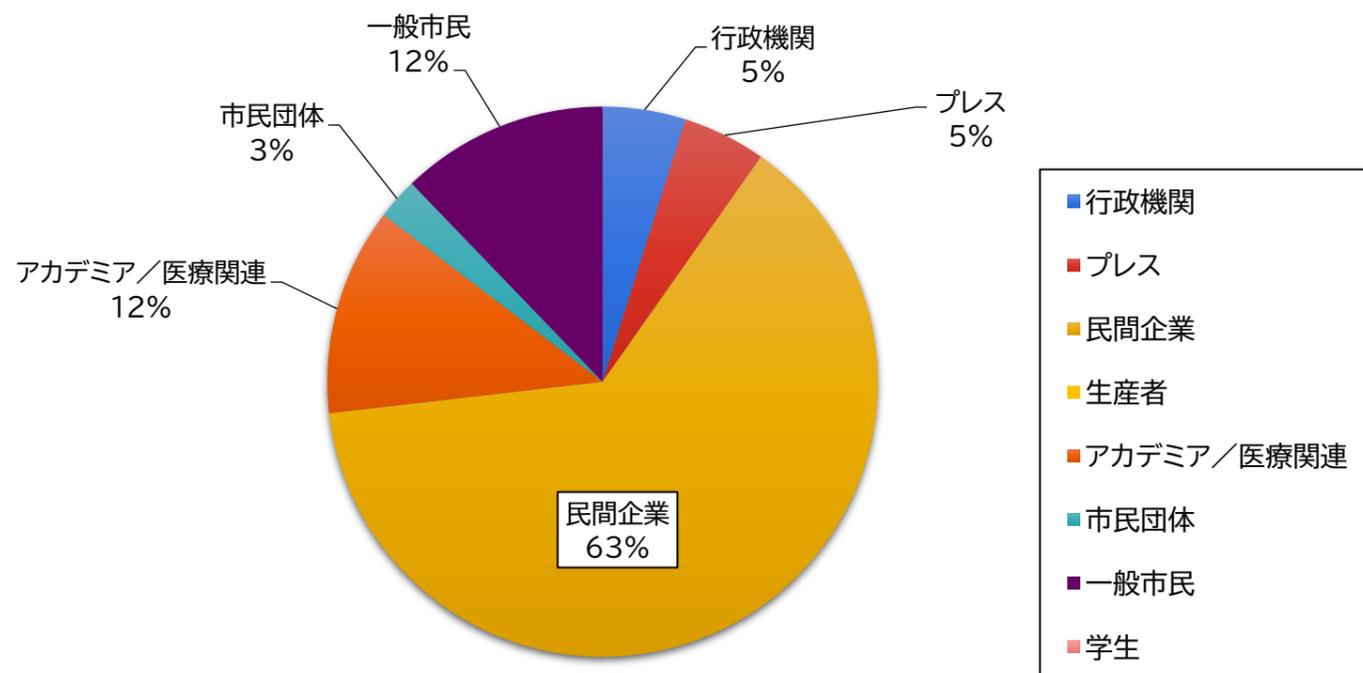
【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール+オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数41枚(参加者:82名、演者4名を除いた回収率:53%)

参加費(NPOへの賛助)について

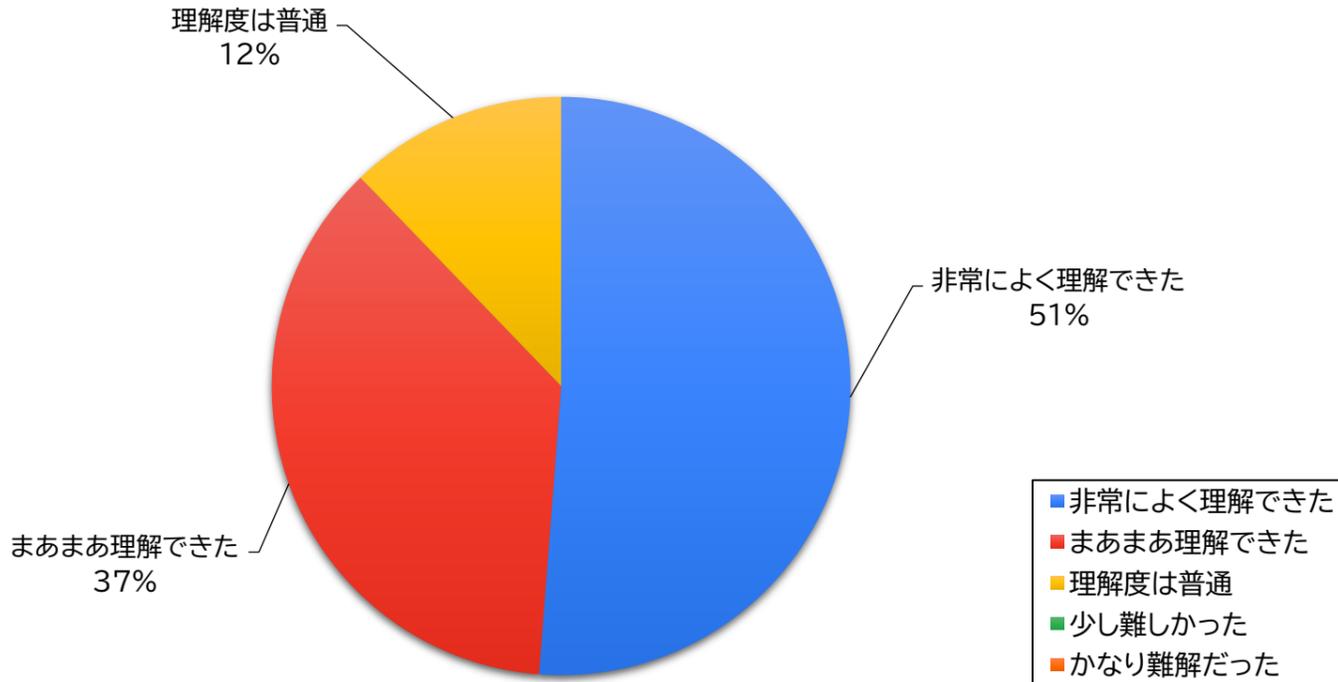


参加者のご職業について



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』

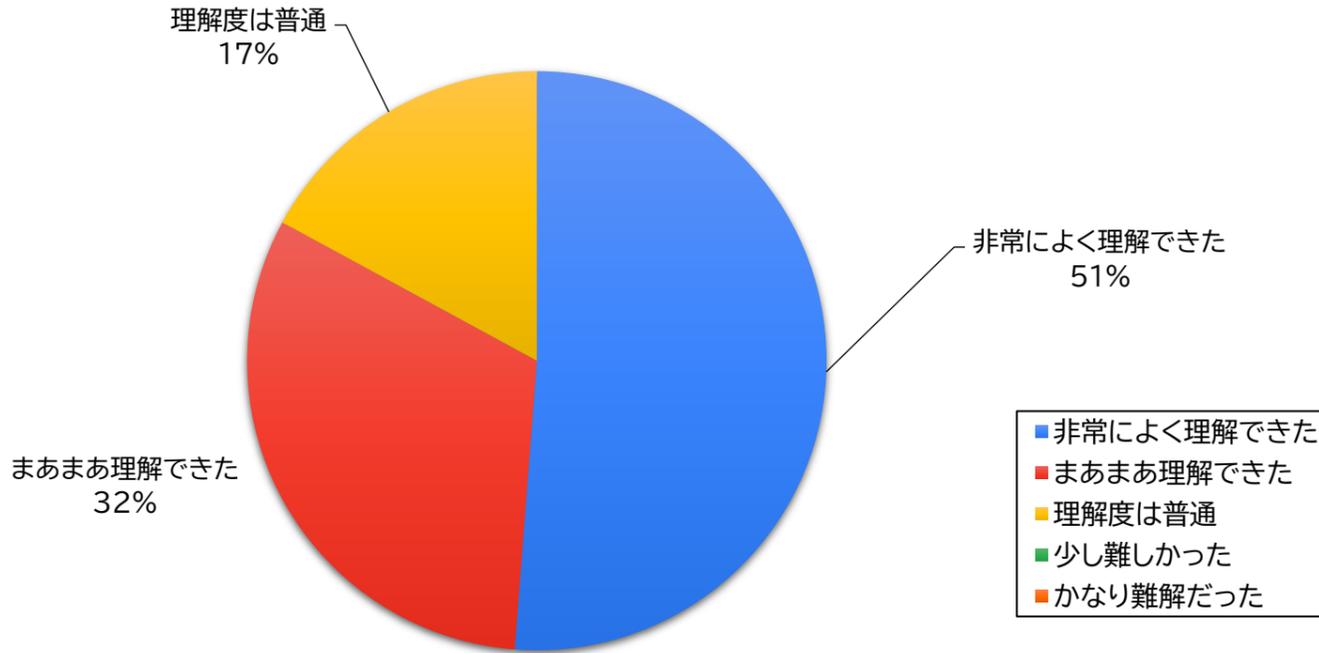
ご講演内容の理解度について



いつも分かり易い講演ありがとうございます。
ノロウイルスに関して、手洗いの効果についての具体的根拠データが紹介されたのが非常に興味深かったです。検査の話はもう少し聞きたかったです。食中毒対策として、洗剤による手荒いの後に逆性石鹼使用してます。そのあとにもアルコール殺菌しますが、逆性石鹼はオーバースペックになるでしょうか
ウイルスに対するアルコールの効果は興味深かった
福井県の仁愛大学の管理栄養士養成課程で微生物学や食品衛生学を担当させていただいています。今回、ノロウイルスの遺伝子型によってアルコール消毒への感受性が異なることや、酸性pH下でアルコール消毒効果が強くなること、ノロウイルス対策の手指消毒にはヨード系消毒剤が良いことなど、大変勉強になりました。
手洗いの検証実験は、「食品衛生学実験」の授業でも毎年やっており、同様な検査成績です。洗浄前の乾燥した手よりも、水洗い後の湿った手の方が一般細菌が検出されやすくなります。また、アルコール消毒は(水分をふきとってアルコール濃度を薄めなければ)極めて効力が高いです。ただ調理施設における衛生的な手指消毒は、(外科手術前の二次感染予防と異なり)常在菌まで殺菌消毒し無菌状態にするためではなく、生肉や魚介類、生野菜等の生鮮食材に触れたことによって食材から手指に付着した細菌を流しおとし、別の食材(特に加熱調理後の食品)への二次汚染(交差汚染)防止(つけない)に対して有効だと考えています。
わかりやすくて良かったです。手洗いの撤退は困難ですが、アルコールやpHとのセットに期待したく。ちなみに、浄水場でノロウイルスを不活化できればいいなと思います。難しいですが、今後、発展途上国でも浄水場ができると流行するのでしょうか。また、将来的に生ガキは、人のいない海域のものに限定されますでしょうか。
時間の都合で途中から聞いたが、アルコール手消毒の効果についての議論を聞きかたて既存科学文献のレビューをして数秒手にこすりつけるだけの効果を証明するデータはなかった。
私はアルコール感受性なので実験では消毒にヒビテンかオスバンを用いていました。しかし、ウイルスにはやはりアルコールしか一般的でないでしょうかね。次亜塩素酸は皮膚には常用したくないし。
アルコール消毒の有用性を、あらためて確認できました。
ウイルスのリスクを正しく知ること、正しい検証が重要であると理解した
手洗いについて、一般生菌数を指標とした場合はアルコールの有用性が示された結果となりました。予防の観点から、食中毒菌やウイルス、個別の対処法などを詳細に教えて頂きたい。
ウイルス性食中毒の対応方法を学ぶことができました。社内でも共有して食中毒発生防止に役立てたいと思います。
野田先生が紹介されていた他の研究者の方の、ノロウイルス遺伝子型GⅡ17に関する仮説がとても興味深かったです。交差免疫反応を誘導している可能性があるということで、今後の推移について関心があります。
とてもわかりやすかったと思います
非常に興味深い内容でした。
見えないハザードを「見える化」して認知下に置かないとウイルス対策は難しい、そのための検査だが何のために検査を行い、検査結果をどう読むか、というところのコミュニケーションが十分とは言えないと感じました
ウイルス性食中毒の発生防止のために、一般的衛生管理が重要であることを学びました。特にマニュアルに関しては従業員一人一人に浸透し、確実に守り、その効果についても定期的に検証することで有効性を確認することについて再認識いたしました。そして、ご紹介いただいた事例からは、食品の持つ特性にかかわらず、消費者のお口に入る食品に関してはどんな場合でも素手で接触することはしないことについて再認識しました。
コロナ感染対策でノロウイルスなどの食中毒対策にもポジティブな影響があったのではないのでしょうか。
供食業者への対策が中心となりがちですが消費者個人への教育が難しい事がわかりました 個人消費者は食中毒に対して受動的にならざるを得ない事を痛感しています
手洗いが食品衛生の基本であり、重要であるということに変わりはないのですが、まだまだ「正しい手洗い」を理解し、周知させることの難しさを感じました。目的やシーンに応じて臨機応変な対応をするためには、微生物や食品衛生の知識が不可欠ということですね。
手洗いによる菌・ウイルス予防は人によって効果が異なってしまう、注意喚起をしたとしても、手洗いに対する意識の差を埋めない限りは、不十分な人は不十分なままになってしまおうと思う。そのような人々に対しては、ATP測定、手洗い用ポピドンヨード等を用いて、できていないことを客観的指標によって示すことは意義があると感じた。
人間である以上、不十分な手洗いは必ず発生してしまうと思うので、食材を十分に加熱することや、食品に直接触れないこと等、他の調理工程上で防げる部分で防いでいくことが重要だと考えた。
また、個人的には、調理従事者の定期検便検査について、採取してから検査機関に郵送し、結果が出るまで一定期間を要するため、その点のリスクが気になるところである。

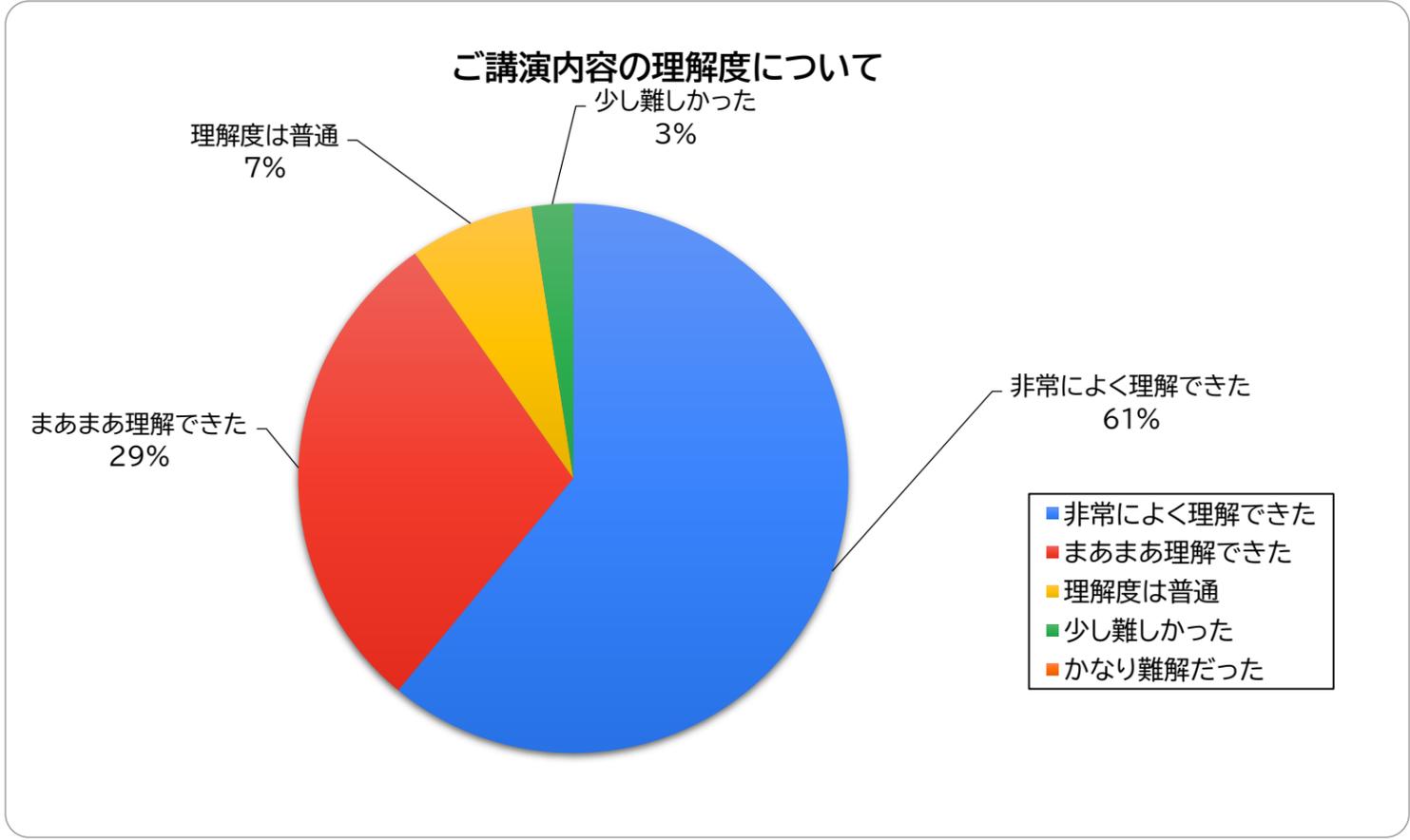
②岡田 由美子 (国立医薬品食品衛生研究所)『細菌性食中毒をリスコミで減らすには』

ご講演内容の理解度について



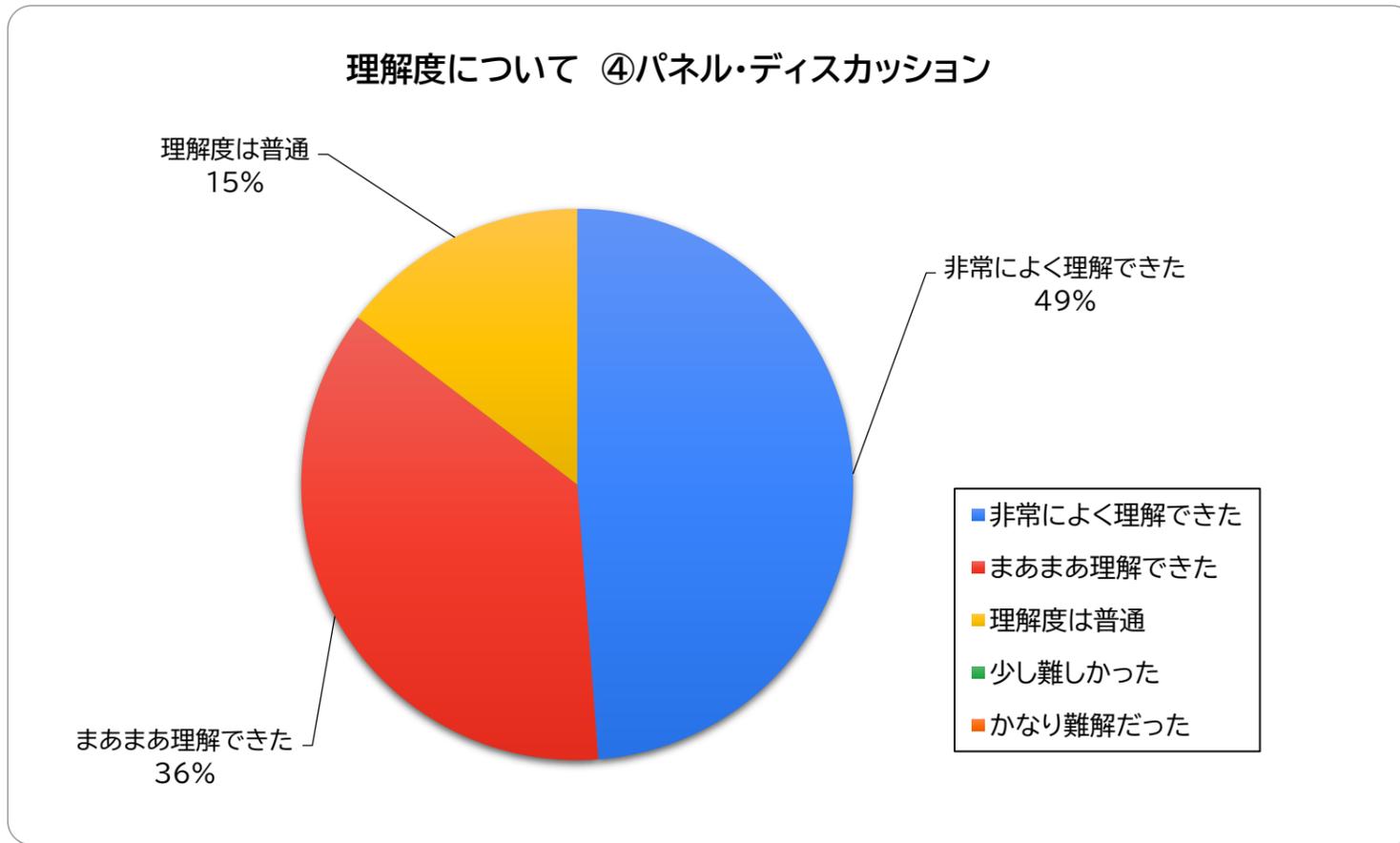
リステリアの話はあまり聞けないので、ありがたかったです。
とにかく啓蒙が必要ですね。
リステリアのリスクについて、よく理解できました。
リステリアは包装後加熱であればリスクは低いですが、加熱後包装したものを工場で使用する場合リスクはありますか(個人的にはリスクは低いと考えます)。また、低温でも増殖しますが、至適温度は常温のようです。チルド商品より常温商品のほうがリスクは高いでしょう(食材は包装前に加熱)
リステリアの話はとても参考になった 低温、鮮度延長の流れの中今後注視が必要と感じている 微生物学会で
福井県の仁愛大学の管理栄養士養成課程で微生物学や食品衛生学を担当させていただいています。リステリアは前任の大学で、感染免疫の研究で用いていたのでそれなりに熟知しているつもりでしたが、2010年以降の特に食品衛生分野での国内外の検査データや、水分活性とpHと冷蔵保存時の温度(4℃/10℃)でかなり増殖能が変わってくる検証データは大変興味深く勉強させていただきました。
日本国内で流通している牛乳は加熱殺菌が義務化されていますので、リステリア食中毒で気をつけたいといけなはチーズ等の輸入乳製品だけだと思っていたのですが、長期冷蔵保存するRtE食品によるリステリア食中毒のリスクが今後日本でも顕在化してくるのではないかという知見は、今後の食品衛生学の(教科書にはほとんど書かれていませんが)授業にも取り入れていく必要があると感じました。
わかりやすく良かったです。やはり、基本が大事ですね。今後はリステリアの知名度が上がると、食や物流の衛生対応の変容圧力が増すと思いました。また、バイオフィルム対策や野菜・肉などの表面殺菌については、過酢酸が海外で盛んに利用されていますが、国内ではどうでしょうか。また、推奨できるものでしょうか。
どちらかという慎重な回答が主で必ずしも新たな知識を得る上では不足した
リステリア菌はこれからです。岡田先生のご活躍期待します。
時間がなかったので質問控えましたが、リステリアのpersister株というのが気になりました。実験的にpersisterは抗生物質等のストレスに一定時間曝した後感受性ながら生残するものと定義できますが、ここでは一昔前のVBNC状態(これも実験的定義を外れて、生きていても培養できない環境細菌全般に拡大使用されました)のような、dormantな状態を広くpersistentな株だとされたのでしょうか?そういう用法はすでに一般的でしょうか?
食品への細菌混入量など、興味深い話が多く感じました。
食中毒についても正しい食中毒の知識が必要、リステリアについても潜在リスクと取られて対応が必要と理解した
国による規制も必要であるが、製造者責任において新たな知識を得ながら食中毒防止を務めていくようなコミュニケーションの必要性を感じました。リステリアについては、率先して啓蒙していくべきと思いました。
リステリアについての啓蒙活動が必要と感じました。
リステリアによる食中毒発生数は、報告が義務付けられていないので実態は推測でしか分からないということを改めて認識しました。やはり事故事例等が発生した後でないと規制・基準は作成されないということなので、事業者としては、自主的に、予防措置をとる動きをしていかなければならないのだと認識しました。
LMIについて理解が深まりました。
リステリアの件非常によくわかりました。ありがとうございました。
原料に汚染した微生物が製品に残存する場合と、環境から汚染する場合があるが、後者に対するコミュニケーションが十分とは言えないと感じました。前者に対する意識は高いと思いますが、それは生食文化の影響かもしれない、とも感じました。
細菌性食中毒について、個人で食中毒を経験しないまたは食品関連の仕事に従事しない一般人から、なかなか一般常識として定着していない印象があります。どんな食品にどんな微生物が悪をするのか、どのように対処すれば除去ができ、食中毒を予防できるのかについては、もっと早期に一般常識として教育の現場などを通して習得する必要があると思いました。(日本の小学生の教育がどのようになされているのかについては詳しくないので申し訳ありません。)そして、最近メディアの宣伝も間違った常識の拡大に一助していることも食中毒の発生につながると思いました。一例として真空シャーランチなど、メディアが視聴率のみ重視して、間違った作法を宣伝し事故につながるケースもあるのではないかと思います。
思ってもいざとなると注意が散漫になったり手抜きになることが多く常に意識を持つことをリスコミで伝える難しさを感じられます。
広範囲にわたるせつめいで多くの事を学びました。中学・高校で教える事が重要と思います
家庭の食事担当者に多くの事を伝えるのは困難です、基本中の基本をシンプルに多くのメディアを利用してリスコミをおこなうしかないと思います
リステリアの課題について理解できた。
今後、注目していきたいです。
消費者が食中毒のリスクを正しく理解し、リスクを高める行動を選択しないために、自身は行政の立場として、正しい情報を収集、発信していくことが求められている。特に、家庭での食中毒については、正しい知識があればリスクを大幅に減らすことができる。
流通する食品中の食中毒菌をゼロにすることはできないが、正しい知識を伝えて広めることで、食中毒事例を減らしていくことに寄与したい。
消費者にとっておそろく馴染みの薄いリステリアモノサイトゲネスによる食中毒であっても、賞味期限を守る、低温で保管するといった基本的なことを守るだけでも、リスクは低減させることができると改めて学ぶことができた。

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』



アニサキスは周りの知り合いが多く経験しています。啓蒙が必要ですね。
様々な実体験に基づくお話には、いつも感服しております。
魚種による違い、たとえばマサバはリスクのためゴマサバにすればアニサキスリスクは低いと考えてよいでしょうか。また、冷凍にすればリスクゼロ(低い)と考えてよいでしょうか。
新鮮なら生でも大丈夫と思いがちな考えの修正が必要 改めて鶏肉の加熱の重要性を理解
福井県の仁愛大学の管理栄養士養成課程で微生物学や食品衛生学を担当させていただいています。昨春、奈良県庁より市民むけの公開講座で食中毒予防についてのオンライン講演(動画作成)の依頼がありお受けしました。事前に最近の奈良県内にける食中毒事例を調べたところ、飲食店でのカンピロバクター食中毒が比較的多かったのも、特に非加熱の鶏肉料理の提供や調理時の加熱不十分を避けるよう注意喚起したのですが、公開前に県庁の担当者より(おそらく、飲食店の風評被害につながる恐れがあるので行政からの公のメッセージとしては問題になるかもという理由で)鶏肉の注意喚起に関するところを動画からカットしてください、と言われました。そこをカットすると骨抜きメッセージになってしまうのですが、担当者や押し問答になるのも面倒だったので、貴県でこれからはカンピロバクター食中毒が多発してもいいのでしたらどうぞお好きにカットしてください、と応じてしまいました。ですが本日の先生の講演をお聴きして、自分の認識の甘さ・無責任さに大変後悔と反省をしています。
食のコミュニケーション円卓会議でアニサキスのことを拝聴した際よりは、理解が進んだように思います。数十年前の高校家庭科の教科書には「親子丼」がよくあり、私も高校生の頃、実習しました。最近では、それほど多くないようです。「イワシのかば焼き丼」「牛丼」あたりが出てきました。ただし、鶏肉がどんなに危険かを強調する家庭科教科書等は、あまりなかったようにも思います。ごく最近の高校家庭科教科書は見えていないので、出来るだけ見る機会を作りたいとは思いました。
わかりやすく良かったです。今後もメッセージを出し続けることが重要と思います。トリが不衛生なのは、まだまだ、知られていないので。「新鮮だから大丈夫」は本当にヤバイ認識なので、これを駆逐することかと思いました。
実際に起きた事故と行政対応の話は経験に基づいたもので興味深かった
鯨類が増えたことが、アニサキス食中毒が増えた原因の一つと考えてよいのでしょうか。
アニサキスはもちろん、他にも危険な食品の実例が多く、危機感を醸成するのに役立つと、感じました。
厚労省のHPのように伝える工夫を意識
鶏肉ほど危険な食材は無いという言葉が印象的でした。九州方面の一部の地域で見られる鳥刺し文化はあるが、事業者はもちろん、全国的に消費者も含めた啓蒙の必要性を感じました。
アニサキスの詳細情報が分かり勉強になりました。カンピロバクターの影響度について理解できました。
営業許可に関して、「営業停止にすることができる」となっていて、「営業停止にしなければならない」とはなっていないことを改めて認識しました。2020年CODEXで、アレルギーを3つの危害と分けて考えることも可能となっていたことについて、経緯等についてももう少し知りたいと思いました。鶏肉のカンピロバクターの問題については、リスコミで広く知らせるべきと思いますが、行政(農水省等)は、かなり慎重に対応せざるを得ないことが予想されました。
アニサキスの件大変興味深く聞かせていただきました。カンピロについても危険性をどう一般市民に理解していただけるようなリスコミが今後重要と考えます
保健所間で不利益処分の考え方が統一的不是に驚きました。また、HACCPが制度化されているにもかかわらず、カンピロバクターのリスク情報のコミュニケーションが十分とは言えない現状に疑問を感じました。リスクコミュニケーションは誰の責任下で行うものか、と考えました。
寄生虫は本当に恐ろしいものであると再認識いたしました。生ものはなるべく食べないようにすると思うようになりました。
生魚が好き自分には心配ですが、ここまで生きていて何もなかったのだからという安心感で来ました。リスコミがどこまで対応できるのでしょうか。リスコミの言葉さえ知らない人が多いような気がします。
具体例を基に大変解かり易く身近に感ずることが出来ました
実践に即したお話であったと思います。ハザードを認識し、リスク評価を行い、優先順位をつけて対応することが重要であるというHACCPの基本を実例を示していただいたことで、再認識できました。いつもわかりやすくお話しいただき、参考になります。ありがとうございました。
食中毒自体については、学生時代に必要最低限の知識は学んだが、行政処分に関しては知識がなかったため、自治体によって異なるということに驚いた。アニサキスによる食中毒防止については、鮮度や目視確認等、提供する側の知識や技術向上が求められると感じた。消費者に対する啓蒙としては、発生頻度と重篤度の高いサルモネラやカンピロバクターによる食中毒防止について発信していく必要がある。しかし、食に関する啓蒙活動においては、興味のある方は自らどんどん知識を得ていく一方で、本当に知ってもらいたい無関心層については、伝える難しさを実感しているところであるため、そのような層に対するよいアプローチ方法(講義中にあった、マンガによる啓蒙のような方法)があれば教えていただきたいと思った。
カンピロバクターからギランバレー症候は衝撃でした。

④ パネル・ディスカッション(進行:SFSS山崎)『食中毒微生物のリスクのあり方』



ディスカッションの時間がもう少し長くてもよかったように感じた
パネルディスカッションの1時間が本当にあつという間でしたので、大変お手数ではありますが、チャット欄での未回答の質問に対して、質疑応答集のようなものを公開していただけると嬉しいです。
基本が大事、手洗いの手順の順守、食品は加熱し、直ぐにいただく、リステリアが知られていない、トリが高リスク、新鮮なものは病原体も元気とか。科学的には当たり前だけれども繰り返しが大切だと思いました。以外に、知らない・忘れるは多いので。
新たな知識を付け加えるものではなかった
山崎先生の進行でパネル・ディスカッションが盛り上がり、理解深まりました。演者から聞き出す力が凄いです。
分かりやすい表や図が多く基礎知識が無くともよく理解できた。
パネルディスカッションは非常にいろいろなご意見を聞けるので、もう少し時間を多くとっていただきたいと思います。
皆様の質問により、ご講演内容の理解が進み、良かったと思います。
非常に楽しく聞かせていただきました。
卵や魚の生食文化が、日本の衛生観念を高めた部分はあると思いますが、一方で微生物リスクに対する感度(やばさを感じる感度)を不適切にした側面もあるのでは、と感じました。肉については、文化と呼べるほど生食の歴史は無いにも関わらず、生肉や半生肉を食べる人がいるのは、微生物のリスクコミュニケーションの不足、マスコミの科学リテラシーの欠如、消費者のメディアリテラシーの不足に起因するのでは、とも感じました。
改めてウイルス、細菌、寄生虫に関するお話を聞かせていただきまして、誠にありがとうございます。先生方の皆様に感謝を申し上げます。
特にありません。
議論の多くは科学的見地に基づいた対応が出来る事業者の方たちの石橋を叩いて渡るような意見が大方ですが、圧倒的に多い中小零細事業者の対応へ小暮先生のような現実的指導が求められると思いました。現実には数十年前に比べれば製造設備・厨房施設・家庭の台所の進化と洗剤の進歩に助けられて食中毒が減っているように思っています。事業者が自身を守るためだけでなく一般消費者を守る視点が少ないように思えました
例えば、ノロウイルス食中毒を防ぐために、手を洗いすぎると手荒れを起こし、かえって黄色ブドウ球菌による食中毒の危険が増すというように、食中毒事例を減らすためには、これさえすれば確実に大丈夫というような方法はなく、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」という基本を徹底することに尽きると改めて感じた。

⑤ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください

コロナにより衛生に関する意識 文化が向上し 食中毒の防止に繋がっているがそもそも食品がもつリスクを正しく理解し環境変化と合わせた対応が必要だということを感じた
学術的な最新研究に基づく知見はもちろんです、長く食品衛生行政の現場で活躍してこられた保健所の食品衛生監視員の先生の経験を聴かせていただくこともできて、個人的には大変勉強になりました(私は、食品衛生の実務経験がありませんので)。
黒潮の蛇行といった海流の変化により、漁場が北上し、4・5月のカツオのアニサキスが問題になってきたというように、数十年前の常識が通用しないと改めて分かりました。畝山先生がご著書で書かれているように、食の安全の問題は時代と共に変化し、なくならないことも再確認しました。高齢者はハイリスク群で、昔より、高齢者が増えている現在や将来、リスクもより大事になると思います。ただし、極めて高齢になれば、ちょっとしたことで亡くなるのは仕方がないとも思えます。その辺りは、哲学になるのだろうと存じます。
労働安全を思い出していました。労災も手順や危険表示があっても、完全にはなくならないのですね。どうしても人は逸脱してしまいます。
食中毒情報は、もっと国民が理解すべき情報だと改めて実感しました。
食中毒発生状況から見る衛生対策の課題、リステリア菌は輸入食品から国際的な課題
小暮先生も出していました、最近低温調理系の肉料理を見かけることが多いので、リスクコミュニケーションに力を入れないといけないと、感じています。
聴衆のターゲットと内容を合わせた方が良いと感じました
食中毒における基本的な内容は変わっていないと思いますが、手洗いによる「アルコールのみ」>「手洗い+アルコール」の結果は、まだまだ真理があるように思います。手洗い前後で、後の方が一般生菌数が多かったデータもあったように思います。「グローブ着用後の手洗い+アルコール」が良いのかと思いました(グローブを使い回すと汚染も考えられます)。今後の知見を期待します。
タイムリーの情報で勉強になりました。
食中毒・微生物の話を集約的に伺うことが出来るともよかったです。とても分かりやすかったです。
時々、こういった場で、最新の情報を入手しないと、知見が古くなっていたりして、現場の対応とズレが発生すると思いました。
久しぶりに対面での先生方の講演が聞けて、非常にうれしく思います。
微生物や食品衛生行政については大変勉強になりましたが、「リスクコミュニケーションの在り方」というテーマでは少し消化不良でした。結論が出せるテーマではありませんし、模範的な事例もなかなか無いと思うので、「在り方」を考えるのは、なかなか難しいことだとは思いますが……
食中毒の発生防止のための一般常識としての知識のさらなる普及が課題であると思います。食品関連の重要な知識を復習できる場として活用させていただきたいと考えております。
リスクの一般消費者への普及活動のもう一歩進んだ対策が必要に思われますが、何も思いつかずもどかしさがあります。
食中毒・微生物の科学的リスクと日本の食文化及び習慣のギャップはなかなか知識教育では限界があることをいつも感じております。講演の3日前にヤフーニュースで宮崎県鶏肉生食を助長するような記事があり考えさせられました
食中毒防止に関して、3つのテーマに分かれていたが、共通する部分も多々あり、理解がしやすかった。

⑥ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

消費者と製造者・生産者とのコミュニケーションという観点では、食品表示は非常に大きなテーマではないかと思えます。
残留農薬、抗生物質のリスク
木の実のアレルギーが増えていることについて
リスクミをテーマにするのであれば、やはり、食品の消費者や、食品を提供している事業者の皆さまの、それぞれの立場での認識やご見解も伺えればと思います。
食品(健康食品も含む)と医薬品の相互作用について。ゼロリスクな食品はないことについて。
バイアスと理解度の研究。正常性バイアスの影響もやはりいいと思いました。また、集団浅慮(グループシンク)の影響とかもいいかもしれません。
微生物
今回の全体テーマが消費者の理解を深めるということだが、視聴者中に消費者の立場で聞く人がどの位おられるのか？
アレルギー関係と予防対策
実際の食品工場や販売店・飲食現場でリスク回避の手段を具体的に知りたい。
ゲノム編集は自然欠損と区別できないものに限って受容されつつありますが技術としては相同組換えを介する旧来の組換えと連続です。遺伝子欠損によって人間の役に立つものを得られる例は今後限られていきます。ゲノム編集と遺伝子組換えのこれからの社会的需要をそろそろ正面から議論せざるを得ないと思う。
食品添加物
アレルギーを持たれている方の最新の状況を知りたい。事業者としてどのような対応が求められているのか、消費者とどのように向き合えば良いのか。
昆虫食のリスク、培養肉のリスク、フェイクニュースに騙されないためのチェックポイント
食品カテゴリを分けて製造技術と微生物の制御に関する内容を盛り込んでいただけたらと思います。
放射線照射の食品への関わりについてもう一度勉強し直したいと思います。
食の安全・安心・リスクに関する、若者への情報発信について

⑦ 食中毒微生物のリスクミのあり方について、どうあるべきでしょうか？ご意見をお書きください

ネット上でのインフルエンサーを使ったキャンペーンをするのが良いのでは。
食中毒に限らず、アレルギーの問題など、産官連携し、義務教育に取り入れ教育することが重要と考えます。正しい知識を早い段階で身につけることが大切だと感じています
期限表示になり、若い子達を見ると食べれるかの判断能力が無くなっていると感じることが多い 食べ物はどうしたら、どうやって腐るのかの経路を知る機会、消費者が守るべきことの発信が行政、食品事業者各々の立場で実施することが必要
現在の食中毒原因施設の約60%を占めている飲食店への対策が重要だと感じています。特に鶏肉を非加熱で提供する飲食店と、その常連客層への啓蒙が肝要だと思います。
飽きるほどに、官民で繰り返すことかと。人は意外なほど、忘れる・理解していないものです。労災の原因をみると本当によくわかります。だから、トラテープとかのサインがあります。もちろん、あっても事故は起こります。ゼロにはできませんが、相互牽制や仕掛けが有効かも。
裏話し、検査の限界。再現性など。メセッドバリデーション。
調理における加熱、冷凍、冷蔵処理が中心だが、原材料の扱い、廃棄上の注意も触れた方がよい
小単位でも構わないので頻りに開催し、間違った情報発信がされないようにすべき。
消費者への教育、マスコミからの配信
海外と比べて厳しい管理がされていると思う。ex)フランスのタルタルステーキ等の管理。
身近にリスクとなるものが多いので、こまめに、丁寧にリスクミをしないとイケないと、感じています。
過剰の対策は、現実的に不可能で効果が無いため注意が必要。
法規制に関わらず、事業者が率先して食中毒防止に努めるべきと考えます。そして、消費者も無理な要求をしない(生食を要求)ことが必要だと思います。若い人たちのアピールとして、小学生からの教育(生食はリスクが高い)が必要と考えます。また、SNSなどでの発信(有名人の発信によるアニサキスの認知があったように)も有効と考えられます。
データ、事実に基づいて、日常の食シーンの中に、どのようなリスクが潜んでいるのか、リスクをとるような行動をとった場合に、どのような不利益を被るのかを具体的に示していく必要があると思います。
どのような障害がおこるのかを伝えていくことが重要だと思います
小学校の食育レベルから食に関するリスクコミュニケーションを行うべき、と感じました。最近の不適切な動画の炎上騒動も、衛生観念に関する教育がされていれば、そもそも起きなかったと感じました。
正しい知識、正しい常識を普及し、さまざまの事例に関連する情報を収集し、重大の事例に関してはマスコミで紹介、官庁のWEBサイトで紹介、必要な場合は教育の現場で教育の素材としてリスクの認識を浸透させることが重要であると思います。
食品の原料から販売店舗までの一貫した流れの中でのリスクミを全体に広めることが必要ではないでしょうか。現場だけを考えてだけでなく川上から下流までをその場で携わる人に理解してもらう事の必要性があるのでは。
リスクが大きいものを美味しい、食べたいと思う消費者に、リスクを理解し、注意を促すことの難しさを共有できればと思います。リスクが大きくてもあえて食べたいのか、リスクがそれほど大きいと理解できないのか、なかなか食中毒が減らない問題を多くの方々と共に共有すべきだと感じています。
中学生・高校生への教育を進める
今回のフォーラム参加者と一般消費者の間には、食中毒菌に対する知識や捉え方(例で挙げられていた、焼肉店で生肉に触れたトングで焼いた肉を触る等)に大きく違いがあるため、まずは食中毒防止に関する正しい情報を発信していく必要がある。しかし、無関心層に知識を普及させることは容易ではないため、飲食店やスーパー、あるいはインフルエンサー等、消費者に身近な場所や情報を得やすい存在と連携して情報発信していくのがよいのではないかと考える。

⑧ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください

今回は会場参加の方も多かったようでした 会場の様子を始めに見せていただくと より会議参加の一体感が出るように思う
パネルディスカッションの時間がもう少し長くてもよいかと思いました。
もう少し、オンラインでの懇談時間があったもよかったと思います。
分かりやすく、ストレス無く理解できた。
特にございません。
最近話題となっていますPFASについて取り上げて頂けると助かります。
マイクについて若干トラブルがありました。社内の会議でも広い部屋でZOOM会議を行う場合は、演者にマイクで話して頂いています。今回セッティングして頂いた内容で良かったと思います。後は電池の問題だと思えますが...

⑨ SFSS事務局へのご要望

家でも拝聴できて、助かりました。往復にかかる時間を使って、夕食の用意等、家事も少しできまして、その分、仕事等もはかどりますから。たまには、リアルに伺いたいとは思っています。
今回エントリーが遅れ、ご迷惑をおかけしました。6月もよろしくお願ひ申し上げます。