

食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2025(4回シリーズ)

『市民のリスクリテラシー向上につながるリスクとは』

第3回テーマ:ウイルス性食中毒のリスク低減策

https://nposfss.com/schedule/risk_com_2025/

【開催日】2025年8月30日(土)13:00~17:00、懇親会:17:15~18:30

【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)

東京都文京区弥生 1-1-1 (最寄り駅:東京メトロ南北線東大前駅)

<https://www.a.u-tokyo.ac.jp/campus/overview.html>

*事前参加登録者には開催前日までに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】キユーピー株式会社、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、栄養士、学生など 定員:会場70名、オンライン100名

【参加費】3,000円/回 (事前に銀行振込もしくはPeatixにて納付いただきます)

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

【参加申込み】第3回の参加申込期限:8月29日(金)

参加費無料の方(会員、後援/協賛、メディア等) ➔ <https://forms.gle/71g74q8QW6JVF2vE7>

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-20250830.peatix.com/>

【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、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 斎藤 博之 (秋田県健康環境センター 保健衛生部 シニアエキスパート)

『食品衛生におけるノロウイルス対策の急所』

新型コロナウイルスが令和5年5月8日に5類感染症となり、日常生活における行動制限はなくなった。それ以降、ノロウイルスによる食中毒が急増傾向にあり、食中毒統計によると、令和5年は事例数の16%、患者数の47%であったものが、令和6年では事例数の27%、患者数の61%となっている。令和7年の状況は、7月1日時点の速報値で、484事例中269事例(56%)、患者8,901人中7,672人(86%)とさらに悪化している。予防対策について、これまでにも様々なルートを通じて啓発がなされてきているものの、こうした健康被害が後を絶たないのは、どこかに抜け落ちた部分があるからで、本講演ではリスク低減のために抑えておきたいポイントについて解説する。

② 岡 智一郎 (国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部第四室長)

『サポウイルス等の「その他のウイルス」による食中毒とその対策』

報道、行政集計では、食中毒を引き起こすウイルスといえばノロウイルスが圧倒的に多いが、「その他の食中毒ウイルス」としてサポウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルスといったものがある。本講演では、これらのウイルスの特徴、国内における食中毒事例、その推定原因を紹介するとともに、どのような対策がこれらのウイルス性食中毒のリスク低減策として有効と考えられているのか、調理過程における注意点や、その課題とともにお伝えしたい。

③ 野田 衛 (SFSS 副理事長、国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員)

『ウイルス性食中毒のリスクのポイント』

ウイルス性食中毒の大半を占めるノロウイルス食中毒の多くは食品取扱者から食品への二次汚染が原因となっています。ノロウイルス対策のポイントは大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)に含まれていますが、同マニュアルの最終改定(2017年6月16日)から8年が経過し、その課題も見えてきました。ノロウイルス食中毒の現状を踏まえ、より現状に即した対策について考えたいと思います。また、2025年2月ノロウイルス食中毒やノロウイルス等が原因となる感染性胃腸炎が多発しました。その要因について気象条件との関連性に興味深い結果が得られたので、併せて紹介する予定です。

以上