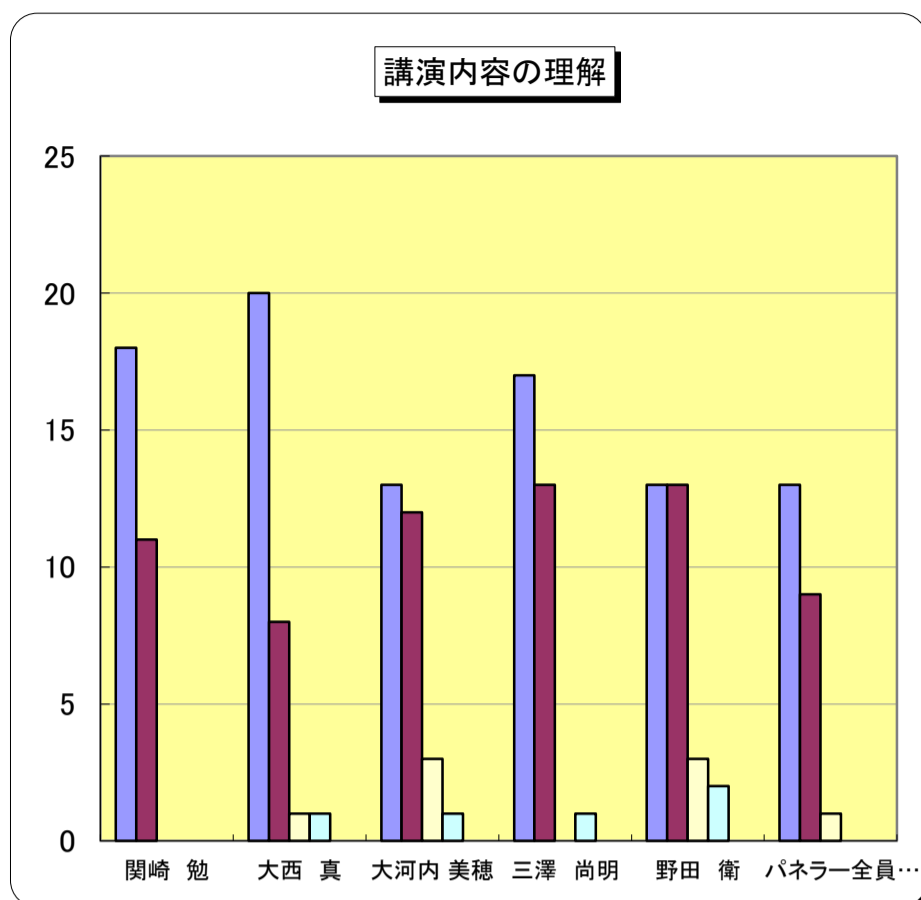
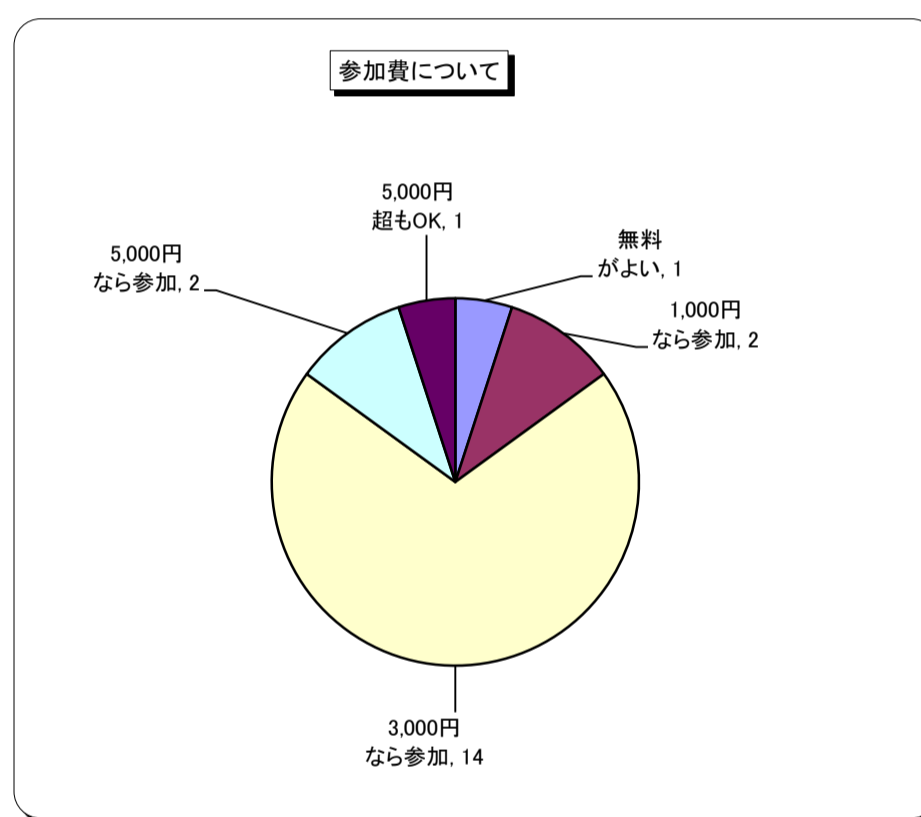


アンケート回収数31枚(参加者:65名、演者6名を除いた回収率:53%)

No.	テーマ	講師	よくわかった	わかった	ふつう	少々難しかった	かなり難解
1	オーバービュー: 原因食品から考察する食 中毒微生物の動態	関崎 勉	18	11	0	0	0
2	腸管出血性大腸菌はどこ にいる?	大西 真	20	8	1	1	0
3	鶏卵加工におけるサルモネ ラリスクへの対応	大河内 美穂	13	12	3	1	0
4	カンピロバクター食中毒の リスク低減に立ちはだかる 課題	三澤 尚明	17	13	0	1	0
5	ノロウイルス食中毒の現 状・対策・課題	野田 衛	13	13	3	2	0
6	パネル・ディスカッション: 食の微生物汚染:リスク低 減のポイントを議論する	パネラー全員 進行:山崎	13	9	1	0	0

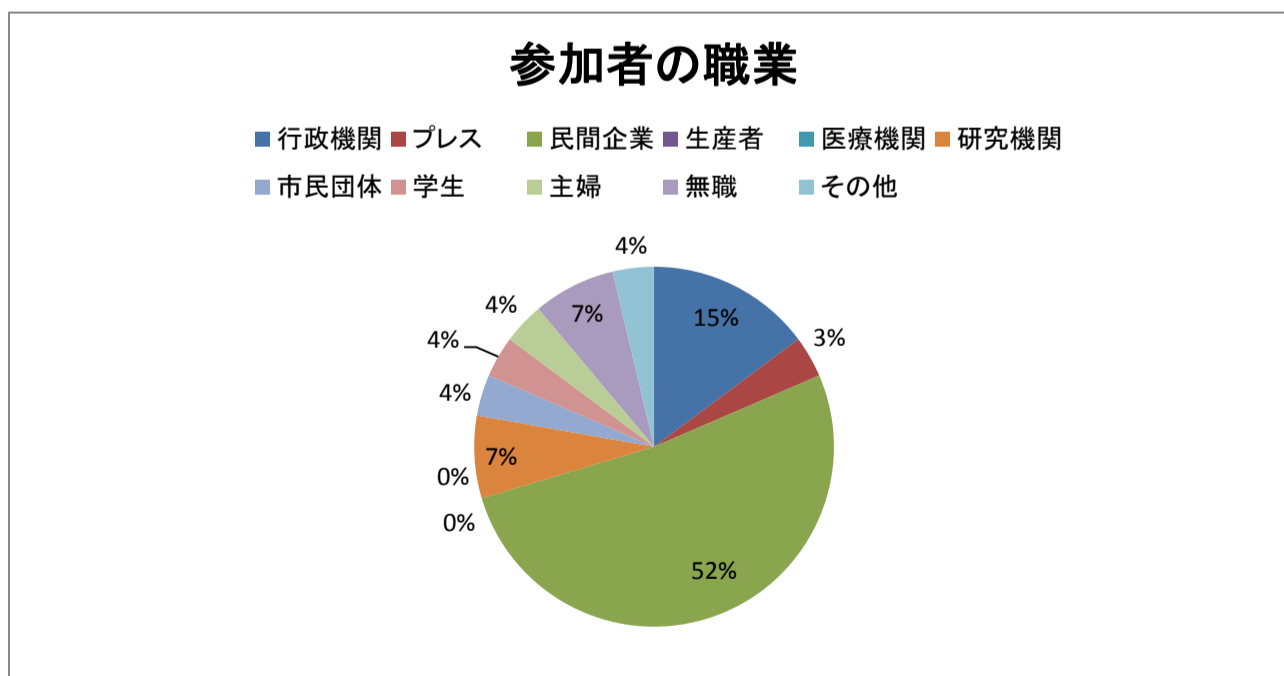


	無料がよい	1,000円 なら参加	3,000円 なら参加	5,000円 なら参加	5,000円 超もOK
今回のフォーラムの参加費(NPO への賛助)についてどう思われま すか?	1	2	14	2	1
今回のフォーラムについて、率直 に思われたことを何でもお教えくだ さい。	(別紙)				
今後、食の安全・安心の分野で、 どのようなテーマのシンポジウムを 希望されますか?	(別紙)				
食の微生物汚染リスク低減に関し て、いま最も有効と思われる対策 は何でしょうか?	(別紙)				
当NPOから季刊誌を発行しており ますが、無料購読を希望される方 はあて先(郵便番号・住所・氏名・ 所属機関等)をご記入ください。	(別紙)				
当NPOからメルマガ(ご案内メー ル)を不定期に発行しております。 無料購読を希望の方はメールアド レスをご記入ください。	(別紙)				



職業

行政機関	4
プレス	1
民間企業	14
生産者	0
医療機関	0
研究機関	2
市民団体	1
学生	1
主婦	1
無職	2
その他	1



1 オーバービュー： 原因食品から考察する食中毒微生物の動態		関崎 勉
1	食中毒発生事例の見方、視点について気づく事が多く参考にします。	
2	本来想定される食品、想定外の食品と分けてとらえる方法がとても分かり易かったです。	
4	パンデミックになる原因は？ パンデミックを防ぐには？	
6	本日学ぶことの全体をざっくり俯瞰出来た。 つけない、増やさない、殺す⇒微生物制御の3原則が良くわかった。	
13	想定外の原因食品が重要な情報になり得る事が(少し)判りました。	
28	食中毒菌の中で人間は生活している事が判り、ビックリした。安全に食べて安心して生活できているのが自分として不思議に感じた。	
31	遅れてきたので、聞けなかった。	

2 腸管出血性大腸菌はどこにいる？		大西 真
1	VT2が増えている事、細かい内容を分かりやすく解説していただき理解する事ができた。牛の対策、手の洗浄・殺菌を改めます。	
2	ヒト・ヒト感染なのか、原因食品は何なのか。MLVAによる解析が感染経路と原因の推定にとっても有効な手法と感じました。	
4	牛の保菌率に効果的な方法はあるのでしょうか。	
6	食肉の生食リスクが良くわかった。	
13	ヒト・ヒト感染、特に家庭内感染に気がきました。	
16	こちらのベース知識不足で難しかった。でも内容は面白かった。	
28	「生焼け肉は子供がいる人は食べない」は説得力のある表現でした。このフレーズを使って周囲に安全を発信したい。	
31	牛の部位は汚染格差がない？牛脂の産地記載がないのは原因にならない？ジビエは大丈夫？放射性物質との牛の保菌ライブラリーを先に調べてほしい。	

3 鶏卵加工におけるサルモネラリスクへの対応		大河内 美穂
1	卵のSEについて特徴、行政の対策、抗菌性、リゾチームについて理解した。	
4	in egg汚染が減少し、SE汚染率が低下した原因は？	
6	キューピー社の取組みが良くわかった。 タマゴの受入れと保管管理が興味深かった。	
13	鶏卵のサルモネラ対策の歴史が良く判りました。適切な扱いなら、(生食)卵かけご飯は大丈夫ですね!!	
16	話し方のせい、少し聞き取り難いところがありました。	
28	サルモネラへの企業の取組みに感心しました。一般消費者や加工食品業者、流通業者への啓蒙を一層期待します。	
31	事業毎に注意点は異なるのでしょうか？ビタミンE入り卵とかは安全なのでしょうか？	

4 カンピロバクター食中毒のリスク低減に立ちはだかる課題		三澤 尚明
1	カンピロバクター環境中に多く、コントロールが難しい。よって課題が多く対策・喫食意識を変える事、大変だと感じた。	
4	食鳥処理場での殺菌として過酢酸の使用があるようですが、カンピロバクターへの効果はどうでしょうか。	
5	鶏皮のタンパク質とカンピロのタンパク質が結合するというのは驚きました。又「生食の危険性を理解しても食べたい」という人が子育て世帯でも3割というのも予想以上に多いと感じました。	
6	トリの生食はリスクであることが良くわかった。	
11	カンピロについて、異なった視点を得れました。	
13	カンピロ食中毒の防止の難しさの一面が判った。	
15	生産ライン(養鶏場)での低減の難しさが分かった。	
16	リスク低減に打つ手なしは悲しい。	
18	カンピロの性質のところは面白いが難しかった。(仮死とか)	
26	脱羽時のヒフへのコーティングの話、大変参考になりました。	
28	食鳥(食肉)の食中毒はサルモネラばかり気にしていたが、カンピロバクターの問題を初めて知った。生食、生焼の注意喚起を周囲に広げたい。	
31	飲食業への周知はどうなっているのだろうか？	

5 ノロウイルス食中毒の現状・対策・課題		野田 衛
1	高圧処理したカキの値段が気になる。下水道整備とのバランス、高圧処理によるウイルスの不活化条件が気になる。	
4	高圧処理によるノロウイルスの不活化は有効ということは理解できますが、装置が高価であること、大量処理が困難であると伺っています。	
6	カキの生食がリスクであることが良くわかった。	
11	生産プロセス等のアプローチがわかりやすかったです。	
13	情報が多く、30分では不足です。	
15	カキにおけるノロウイルス安全対策の処理について分かった。	
16	難しかった。(こちらの能力不足)高圧処理の有効性と利用した商品の一般化を望む。	
18	遺伝子型検査法は難しい。 G II 3とG II 4の意味わからなかった。	
28	カキを中心としてウイルス汚染の実態が良く判った。生食用でもウイルスが存在する事を認識した。	
31	講演アンケート結果、180/25PDF、2018/12/1 カキもめざして生食を出しているが、料理人のモラルや技術が低下しているのではないかと考えている。	

6	パネル・ディスカッション： 食の微生物汚染：リスク低減のポイントを議論する	パネラー全員進行：山崎
---	--	-------------

6	長い。
13	ヒト・ヒト感染と2次汚染のリスクアセスメントを別のフォーラムでお願いします。
16	とても分かり易くてありがたかった。
26	進行たいへん良かったです。
31	放射性物質のことと通じることがあるなーと感じた。移行係数、排出作用

7	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。
---	-------------------------------------

1	研究者レベルのお話を分かりやすく講演していただき、理解が深まった。寄生虫についても専門家のお話を伺いたかった。
3	とても面白かったです。パネルディスカッションも有意義でした。
4	こういう機会が増えることを期待しています。
6	紙がもったいないは理解するがA4の1/6分割でも良いので、パワポ資料は欲しい。
11	非常にわかりやすく良かったです。
12	総括的に学習でき、有効なフォーラムでした。
14	食中毒を減らすのは、一般消費者への啓蒙活動が最も大切だと感じました。
16	食品の微生物汚染のリスク低減に放射線照射の可能性の検討を望む。
17	非常に内容が良かった。
19	素人でも分かりやすく、なおかつ興味深い内容が多かったと思います。
20	季節的にタイムリーなトピックで良かったです。食中毒対策として市民講座など企画されても有意義だと思います。
22	全般的に分かり易く、素人の自分でも知識を吸収できたと思う。
23	少人数のグループセッションのような時間が欲しい。
26	初めて参加でしたが、意見交換の時間がたっぷりあって議論できたのが良かったです。
27	食鳥処理の様子動画が紹介されていたが、一般の方たちに対して、どのように食品が手元に届いているか知ってもらうことが大切ではないかと感じた。工場、飲食店などで、どのような扱いをされているか、知らずに口に運んでいることが多いことも食中毒が減らない原因となっているのではないか。
28	食の微生物汚染の知識は、新聞・テレビ・雑誌等でしか入手していなかったもので、科学的かつ理論的に勉強できて、大変参考になった。
30	非常に有意義でした。
31	寒い！家庭科の教育で食中毒のことをしていない現実を知ってほしい。

8	今後、食の安全・安心の分野で、どのようなテーマのシンポジウムを希望されますか？
---	---

1	安全が保証されている食品添加物をなぜ消費者は知らない。それを煽るマスコミ、なんちゃって専門家の本
4	ハザードとリスク、メディアリテラシー
6	異物に焦点をしばってやって欲しい。食品へ混入が考えられる工程起因、外部起因(虫など)色々なテーマが考えられると思う。
11	フードディフェンス、プリオン問題のその後、食品添加物の真偽(世間の風評に対する)
13	(今回の続編で)ヒト・ヒト感染と2次汚染のリスクアセスメントの事例
15	食品防御
17	添加物
19	食中毒の原因細菌・ウイルスについて、より基礎的な生態などについて
20	添加物、化学物質、加工により発生する有害物質について 食品のトレーサビリティ、Seed Bank F1種などのテーマ
21	食品業界としてのSDGsへの取り組みについて
22	食品加工の工程における予防のコツをもっと知りたい。
23	損傷菌のリスク評価、予測微生物学の活用、国内外の品質保証の取り組み
24	遺伝子組換え食品は、なぜ受け入れられないのか。
25	食の安全に対する国の取り組みについて
27	なかなか難しいと思うが、裏側を見せる(知らせる)ことができれば、一般消費者の危機意識も向上するのでは。
30	一般市民の食中毒リスクに関する認識の現状
31	食物アレルギーについて、縦横断的なリスクについてのフォーラム