

◎食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2019(4回シリーズ)

『消費者市民の安全・安心につながる食のリスクとは』

第4回:「食品衛生微生物のリスクのあり方 ～消費者のリスクリテラシー向上をどう支援？」

【開催日】 2019年10月27日(日)13:00～17:50 <懇親会(講師を囲む会)>18:00～19:30

【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

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

【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附属食の安全研究センター

【協賛】一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ、日本生活協同組合連合会

【対象】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、マスメディア、消費者団体・市民団体、など

【定員】 **先着 90名**

【講演会参加費】 3,000円/回(当日会場にて現金で申し受けます)

*** SFSS 会員、後援団体(先着1～2名程度)、メディア関係者(取材の場合)は無料**

*** 18時からの懇親会(講師を囲む会)は別途 2,000円/回**

【参加申込み】 http://www.nposfss.com/form_riscom2019.html (10月24日で受付終了)

*** SFSS 会員も各回の参加申込みが必須です(4回自動登録される訳ではありません)**

【お問い合わせ】 SFSS 事務局まで(TEL/FAX: 03-6886-4894、email: info@nposfss.com)

【本フォーラムの主旨】

毎回、食のリスクに詳しい有識者をお迎えし、講師3名(Q&A 含み60分)+総合討論(90分):13:00～17:50の構成とします。総合討論では、消費者市民の安全・安心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 **一色 賢司 (日本食品分析センター)**

『微生物も一所懸命に生きているーもし貴方がO157だったら?』

疫病神ではなく病原体が、多くの病気の原因であることが立証されたのは、ほんの150年前である。ウイルスは半生物であるが、病原体も生物として、たどり着いた所で懸命に生きている。人間の体内や体表にも無数の微生物が共生している。腸はO157やノロウイルスの増殖の場でもある。病原体対策には消費者の自覚と自律が必要である。家庭内外の食育や学校教育は、食生活に役立っているのであろうか。カイワレ大根騒動では生食は嫌われリンゴも湯通しされたが、やがてユッケや浅漬けの食中毒が起きた。消費者に、O157などになってサバイバルを考えて貰ってはいかがであろうか。孫氏は2500年も前に、「彼も知らず、己も知らずでは」と言っている。

② 上門 英明 (株式会社明治)

『牛乳は冷蔵庫に入れたら安全か？ - 汚染菌の管理ポイント』

製造技術の進歩や徹底した品質管理によってチルド牛乳の微生物学的品質は向上しましたが、商品は無菌ではありません。一方、家庭内でも開封後に微生物が汚染する機会があります。例えば、開封口に口をつけて飲んだり、手が触れたりすると菌が入り込む可能性がある。冷蔵庫に保管すれば、菌は増えることができず安全と言えるのか。低温でも増える菌が身の回りで増殖の機会を狙っているかもしれません。数式モデルによる開封後の腐敗日数を予測した事例を紹介しながら、微生物による腐敗のリスクと対応について考えてみたい。

③ 五十君 静信 (東京農業大学)

『食品のリスクマネジメントにおける課題～消費者意識との乖離やサステナビリティ～』

昨年6月に食品衛生法が改正され、2年後の2020年6月には施行される。この改正により、国際整合性のある食品のリスクマネジメント手法が導入される。科学的根拠を求める国際整合性のある考え方に移行してゆくうえで、わが国にこれまで存在していた特有な食に関する考え方、食品を取り扱う企業側とそれを利用する消費書との意識の乖離について考えてみたい。特に海外では以前より重要視されているサステナビリティについて、国内の消費者の認識は希薄であると思われる。

以上