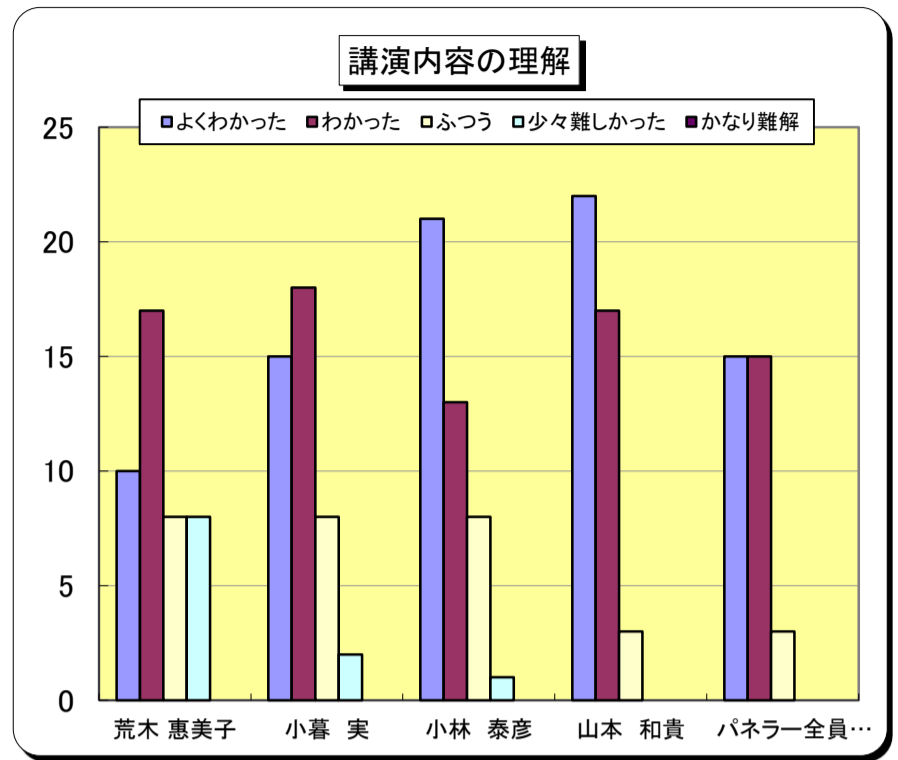
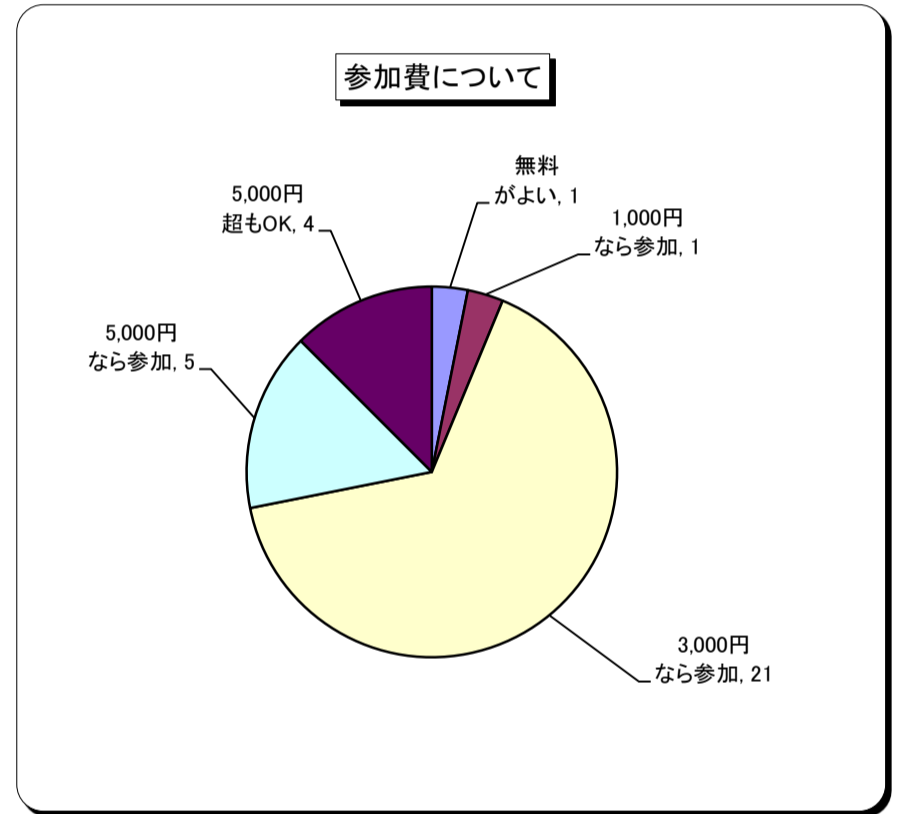


アンケート回収数43枚（参加者：89名、演者7名を除いた回収率：52%）

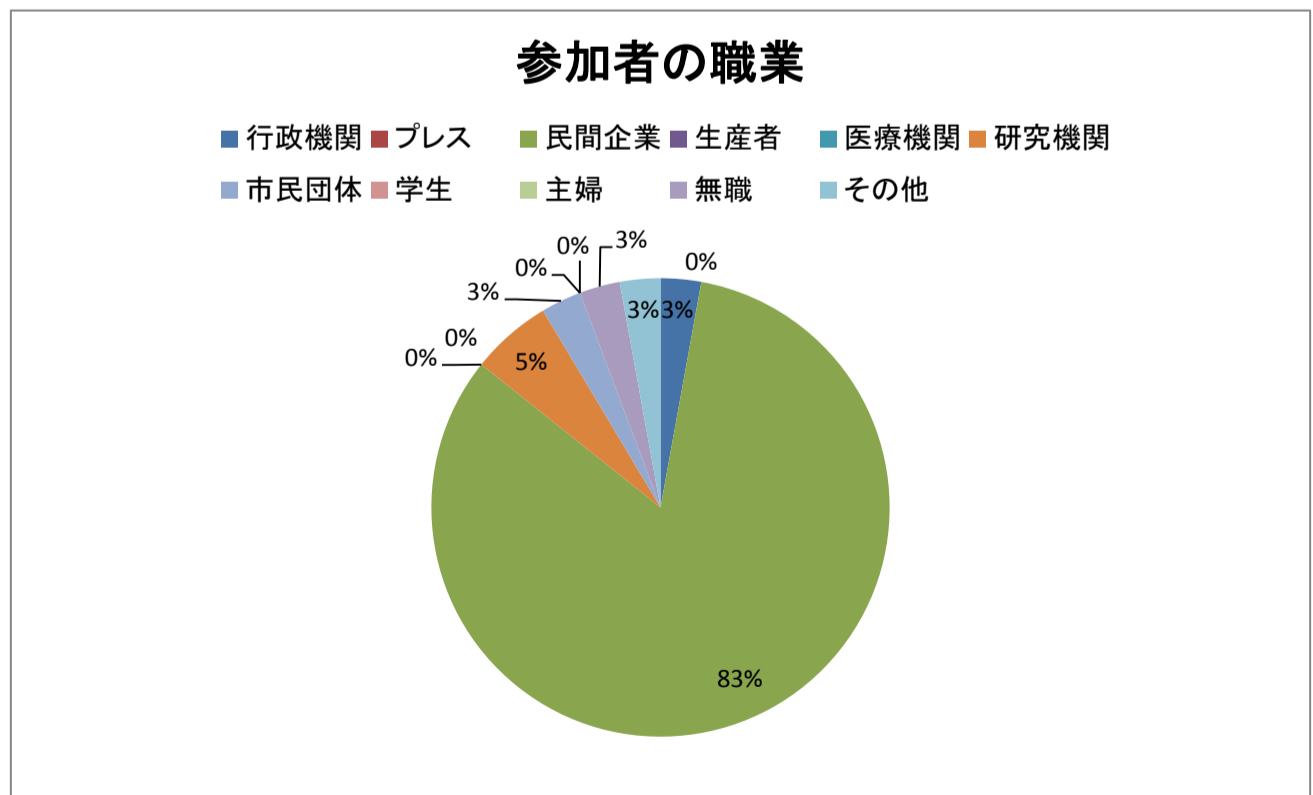
No.	テーマ	講師	よくわかった	わかった	ふつう	少々難しかった	かなり難解
1	国内および海外における食品安全確保のための法規制の現状・課題	荒木 恵美子	10	17	8	8	0
2	食品衛生法に基づく規格基準の課題とHACCP制度化への対応	小暮 実	15	18	8	2	0
3	放射線殺菌技術の食品への応用	小林 泰彦	21	13	8	1	0
4	食品高圧加工による殺菌の現状・課題	山本 和貴	22	17	3	0	0
5	パネル・ディスカッション：殺菌の同等性評価と新規殺菌手法導入の課題（法規制改革もふくむ）について	パネラー全員 進行：野田・山崎	15	15	3	0	0



	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	1	21	5	4
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。	(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)				
HACCP制度化など食品安全の国際化に必要なことは何でしょうか？	(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	1
プレス	0
民間企業	29
生産者	0
医療機関	0
研究機関	2
市民団体	1
学生	0
主婦	0
無職	1
その他	1



1 国内および海外における食品安全確保のための法規制の現状・課題		荒木 恵美子
1	時間の制約で、詰め込み過ぎは仕方ありません。先生の思いは、よく判りました。出典の紹介も参考にしています。	
2	HACCPの適応範囲について、よく分からなかった。	
9	海外における食品安全確保という部分について、講演の中で何を言いたいのかわからなかった。	
12	HACCPと衛生管理の繋がりが図で分かりやすかった。「あるべき姿＝逸脱を理解」という所	
15	基準がないと民間は動きにくいと思います。業界を上手に活用することが大切だと思います。	
16	一般の人には、もっとざっくりした「・・・するとよい」的な表現が良いと思います。	
17	配布資料と説明のずれがあって、話を追いかかったのが残念。課題は良く理解できました。	
23	講義・話し方が難解。	
25	スライドプラスの分が欲しかった。	
28	大変共感し、色々考えさせていただく機会となりました。ありがとうございました。	
30	海外の安全なものが、法で認められないことは直さねばなりません。	
32	サプライチェーン上のどこを説明しているのか？わかり難いと思います。食品安全確保とは？の解説をもう少しゆっくりお聞きしたい。	
33	資料が全て欲しいと思いました。貴重なお話をありがとうございました。	
34	HAをいい加減にしてCCPのみ設定して対応しようとする風潮になると意味がないと思います。	
36	大企業は対応出来るが中小企業は組織的対応出来ないのではないかな。	
37	概要と各論のポイントがよく分かった。 CCPを設定できる力量についても伺いたかった。	
38	ポリューミーな内容が一気に話されたのでフォローしにくかった。手元資料との違いも多いので。	
40	HACCPについて、ほとんど学んでいなかったもので、拝聴できて良かったです。	
43	HACCP制度化は、安全に食事を提供できている証明と現実的なアドバイスをいただきました。	

2 食品衛生法に基づく規格基準の課題とHACCP制度化への対応		小暮 実
1	法令と形式、とても判りやすい資料です。	
12	加熱殺菌の種類や事例等、わかりやすく又聴き易かった。日本でも高圧殺菌を広く使用できるようになると食品業界の幅も広がると思う。	
15	海外のハザードコントロールガイドなどが参考になると思いました。	
16	アニサキスで騒ぐ人も多かったので、一般の人が食中毒(寄生虫・E型肝炎とか)について知識が足りない問題があると思います。	
17	作りっぱなしで整合しない法規制には苦労しているので共感した。しかし良くなる見込みがなさそうで、憂さ晴らしにしかならない感もあります。	
23	声が小さく聞き取りにくい。	
25	スライドプラスの分が欲しかった。	
28	大変参考になりました。ありがとうございました。	
30	HACCPができない理由を言わせない方針が必要です。	
32	データの出所を明確にした方が良いという意見に賛同します。問題はあると思いますが・・・	
33	食品衛生法第11条第2項の図表のあらわし方が、とても簡潔で分かりやすい。	
36	制度と実態のギャップを知りました。リスクのPRが必要である。	
37	保健所のご苦労がよく分かりました。	
38	規格基準の数値根拠が明確でないのは驚いた。事実なのでしょうかな。	
39	資料で非加熱食肉製品(生ハム)の製造基準は、いわゆる一般的な生ハムではなく、単一肉塊ではない。いわゆるサラミタイプの物に限られる内容です。少々誤解を招きそうである。	

3 放射線殺菌技術の食品への応用		小林 泰彦
1	香辛料の芽胞菌、本当は(食品製品など)困っているはずですが・・	
9	食品照射の現状がわかり、加工食品の輸入時に活用したい。	
11	放射線(殺菌)が幅広く行われていることを改めてデータ・図を見て理解できました。	
12	放射線照射のメリット・デメリットを国民の理解レベルまで落とすことは時間もかかり難しい課題だと思います。しかし正しい知識をきちんと身につけられる教育が望ましいことが、とても強く感じました。	
16	世界の現状を知らない人が多いので、知る機会を増やすことが良いと思います。中国の方が合理性を感じます。	
17	個人的には興味あるものの、一企業としては国の動きは絶望的であり、何か考える、対応するのは具体的な動きが出てからになると思います。	
23	声が小さく聞き取りにくい。	
30	どうすれば科学が法に伝わるのか、考えなくてはならないです。	
31	非常に有効な技術であるのに、利用できなくされているのが残念です。	
32	1986年チェルノブイリ・2011年福島 各々のその国や世界の人の反応はどう捉えるのでしょうか？	
33	なぜ「じゃがいも」しか食品照射がされていないので、日本と中国との差等とても印象に残りました。放射線の利用例と線量のスライドのジャガイモの芽止めの線量に驚きました。	
34	加工食品はすでに安全が確立されているイメージの中で、新しい技術が浸透しにくい実状が良くわかりました。	
36	食品照射に関しては日本は世界に取り残されてしまう事、不安を感じた。世界でこれほど利用されている事を初めて知った。国民に認知させるべき。	
37	早く香辛料の放射線殺菌が認められると嬉しい。	
38	安全であるのに、心理的な障害のみであるのなら残念であるし、もったいない。スパイス業界はなぜ放置しているのか。	
39	今後、日本の法律が変更される可能性があるのか等、将来の見込みがあるのか？TTP等、関税、貿易問題となってくる可能性がある。	
42	日本では放射線殺菌技術の導入が大変遅れているということがよくわかった。放射線に対する悪いイメージが大きなハードルというのは、私自身もそう感じるところがあるので、かなり納得。	
43	放射線について、知らない事を分かりやすく、その効果とリスクも教えていただきました。	

4 食品高圧加工による殺菌の現状・課題		山本 和貴
1	先生の講演はいつも楽しいです。日本のガラパゴス化がここにも・・	
4	中高圧処理の有効性がわかりやすく、よく理解できました。所々に入る小ネタなども全体を理解するのに、わかりやすかったです。	
9	少し悩みが解決しました。今後取り扱う可能性があるため参考にしたい。	
11	高圧加工品については知らなかった。コンビニで海外の新しいタイプのジュースを見かけたが、このようなテクノロジーを使っていたことを理解しました。きちんと殺菌・安全である事が分かるようになるといいと思いました。	
12	日本では食品の高圧加工技術の特徴と利点が広く普及されていない現状を理解しました。国のレベルで世界の基準と同等の考え方や進め方に寛大になる必要があると感じます。	
15	非常に興味ある技術でした。民間企業でも導入できると美味しい食材が生まれると思います。	
16	工場見学を多用して、ファン作りをするとよいかも。たぶん受け入れる人も多いと思います。加圧加工品は美味しかったと思います。	
17	個人的には興味あるものの、一企業としては国の動きは絶望的であり、何か考える、対応するのは具体的な動きが出てからになると思います。	
23	大変わかりやすい解説で良い。 但し最後の妥当性、同等の部分については、もう少し踏み込んで欲しかった。	
30	法律が現状に合わないのは他分野でも同じですが、なんとかしたいものです。	
32	とても良い技術だと高圧殺菌を学びました。	
33	難しい内容でしたが、面白く話して下さり、ありがとうございました。	
34	加工食品はすでに安全が確立されているイメージの中で、新しい技術が浸透しにくい実状が良くわかりました。	
36	明解な説明で判りやすかったです。	
37	状況や最新データはよく分かった。具体的にどのような仕掛けで日本の行政当局を突破するのかシナリオ(案)が知りたかった。(放射線より容易？)	
38	FDAのような考え方がリーズナブルと思う。	
39	今後、日本の法律が変更される可能性があるのか等、将来の見込みがあるのか？TTP等、関税、貿易問題となってくる可能性がある。	
40	たとえが分かりやすかったです。	
42	「放射線殺菌してありません」という表示は、安心を与えるかもしれないが、アレルギーの「含まれてありません」表示になりそうで不安。	

5	パネル・ディスカッション： 殺菌の同等性評価と新規殺菌手法導入の課題(法規制改革もふくむ)について	パネラー全員 進行：野田・山崎
1	いつもですが率直なコメントが聞ける場です。	
4	HACCPの詳細が聞けて良かったです。	
12	5名の先生方の話に関連してディスカッションされることで、それぞれにどのように関係しているかが理解しやすかった。資料にのっていない現実的な事例等があつて、私のような知識の乏しい人間でも、とてもわかりやすかったです。	
15	行政のこれからの動きが、又民間からの行政に対する動きがポイントとなる事が分かりました。これからの産業の発展、日本の競争力を高める為には必要と思います。	
16	そもそもムリなことをしてないか？外国の例と国民教育かな？	
17	全員が自由に語らっていて、大変親しみやすく楽しめました。	
21	良いディスカッションだったと思います。	
30	けっこう意見がちらかって面白い。	
32	日本の食品安全安心と世界各国の食品安全安心の差がかなりあると改めて認識しました。	
33	質問までに至らずに申し訳ありません。話を聞いているのがとても楽しかったです。色々な質問と解答、専門家でも意見が分かると知り、少しホッとしました。豊福先生の話まで聞けて良かったです。	
34	本社と現場のやりとりは共感もてます。	
35	ストレートな表現で大変(基準を定める基準が無い)良い場であつたと思います。荒木先生、小暮先生の立場での表現がリアルで良かった。豊福先生の発言も良かった。山本先生の食中毒のデータのあり方を見直すのも、その通りである。	
36	ハセツブの課題がパネルディスカッションで見えた。食品衛生法は製造するもの、販売するものが対象だが、これを食べる消費者の視点から考える事も重要と感じた。	
37	質問を目的に沿って分類しては？技術／サイエンス的な質問、行政当局への質問、今後のポリシーやアプローチに関する質問(特に最後の論議が重要)	
41	荒木先生、小暮先生はじめ、パネリスト間のディスカッションが盛り上がり良かったと思います。	
42	先生方同士の議論を拝聴でき、大変勉強になった。	

6	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	演者のバランスがとても良いと思いました。	
2	HACCPへの移行の難しさ	
3	米国、ECとの安全性の認識・取組み方で我が国とは乖離があり、国際性融和の必要性を感じる。	
4	日本の食品衛生法が世界の他国に比べ、消費者基準ではないことが十分理解できました。	
8	非常に有益でした。	
9	配布資料と表示する資料が異なるのは親切ではない。	
11	こういう風に決まっているけど、実際は良く分かってないんだよね！みたいなお話をいただくと、何が問題なのか良く分かってきました。企業・専門家のお話を聞けるのは、すごく良い。市民との対話がこれから出来ると面白そうと思います。	
13	週刊誌の食に対する評価に対しても、明確な根拠で評価することは重要だと思う。食品安全に対する基準を柔軟に規定することが、日本の食が世界で戦っていく為に必要だと感じた。	
15	新しい情報、同等性などを考える良い機会になりました。	
16	やっぱり世界の方が合理的だった。日本人は自身に合理性がないことをよく知るべき。その機会をマスコミだけでなく、SNSやQMSのプロも。工場見学でつくっていかないと世界から遅れていく、技術が生かせない。	
17	大変楽しい、ざっくばらんで興味を持って聞ける。	
22	専門家の話が聞けて面白かった。	
23	会場が狭い。インフルエンザが流行しているのに密集した講義室はつらい。	
26	「HACCP導入」という言葉だけが先走ってしまっていて、中身がまだまだ議論しきれていないという事がわかりました。	
29	大変内容の濃いフォーラムだった。	
30	役人は忙しい。	
31	タイムリーな内容で興味深かったです。ファクトニュースへの取組み、とても良い事だと思います。	
33	少し難しい内容でしたが、色々なお話を聞けて楽しかったです。	
34	ISOやHACCP、食品表示法の話はどこでも聞けますが、この様な話はここでしか聞けません。大変興味深いテーマで良いと思います。	
36	放射線殺菌、高圧殺菌の講師を選定したのは大変良かった。	
37	高度な内容を分かり易く教えてもらいました。	
41	各分野の第一人者の皆様のお話がとても参考になりました。	

7	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？
2	食品包装におけるアプローチ
3	食品添加物・農薬等について、諸外国との規制の違い
4	加熱殺菌以外の殺菌の今後の予想について
11	昆虫食⇒(全国で)なぜ広まらないのか？安全なのか？見た目なのか？(では子豚の丸焼きはOK?)アレルギー(食物アレルギー)の問題は？
15	新規の食品製造技術の安全性など
16	「伝える方法論」と思います。日本人の文化論も切り口としては面白いかも。
17	海外での同分野での動き・事例。日本で苦勞している事は他国でも同じなのか。どの様に対応しているのか。
22	現場の人が考えていること。
23	週刊新潮対策(添加物に関する見解・見識を得たい)
24	食品安全を推進するために、どのような課題があるか。(特に中小企業)
27	日本の大腸菌群陰性のある食品の基準と日本と海外の検査方法の違い。 (冷凍食品の大腸菌群陰性の基準の検査方法は日本と海外とは異なっています。そのためジェトロの調査ではOECD諸国のなかで、輸入食品の不許可理由のなかで微生物基準の違反率が海外より高くなっています。)
29	ファクトチェックの必要性。その内容の一般人への周知方法に関して
30	動物保護と食文化・科学(安全)は思想に負けるのか。
32	食の安全安心の現場と経営の認識を同一化する方法 食の安全安心の現実と消費者認識の相違を解消する方法
34	食品表示や食品安全のグレーゾーンの話がうかがいたいです。
37	行政への具体的なアプローチにつながる論議
38	異物管理基準および自主回収基準
41	海洋プラスチック問題

8	HACCP制度化など食品安全の国際化に必要なことは何でしょうか？
2	FDA,PIMIに伴う日本の輸入・輸出への期待と相違
4	申請・更新費用の低減
13	世論の感情ではなく、科学的知見から評価し、消費者の選択肢を提供することが重要だと感じた。国から方針・基準を示さないと企業は身動きが取れないと感じる。
14	なんちゃってHACCPを排除すること、旧B基準はHACCPとしないこと。
15	義務教育などのカリキュラムにも入れて、食品安全を子供の頃から学ぶことが必要
16	わかり易さ。帰納的な事例説明でしょうか。
17	まともな行政、しいては科学的にまっとうな国民。つまり期待できない。
18	家庭で出来る(キッチンにおける)HACCP、(食中毒発生防止のため家庭で起こる)
22	現場の人が必要な知識を身につけること。
23	科学的根拠をベースにした非関税障壁にならないよう留意された早急な基準作成
24	食品安全の標準化、EU,米国などとの相互認証制度の構築
29	国際統一の規格基準
30	科学に基づいたルールを日本から海外に発信する。
32	自国の制度の国民の理解と時代に合わない制度の改訂と海外の制度の理解(制度ができた背景含む)
33	自分達で決めたルールを自分達で守り、記録を残して証明する事。自分達でという意識を持ち、商品・衛生について自主的に管理しようという気持ち。継続して改良していく事。難しくし過ぎない事。
34	国際化しなくても日本の食品は安全だと思います。国のメンツに中小メーカーがまきこまれていると思います。
36	ビジネス条件となってくれば、国内の中小企業でも浸透すると考える。
37	CCP設定の論議に関わるサイエンティストの力量確保
38	異物管理基準および自主回収基準
40	厚労省をはじめとする役人のやる気を起こすこと。