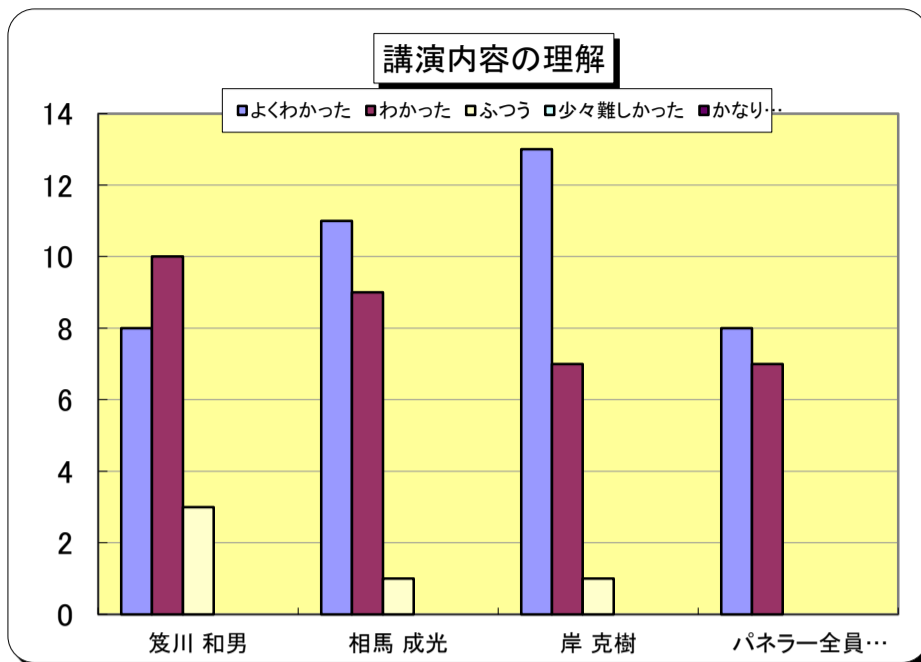
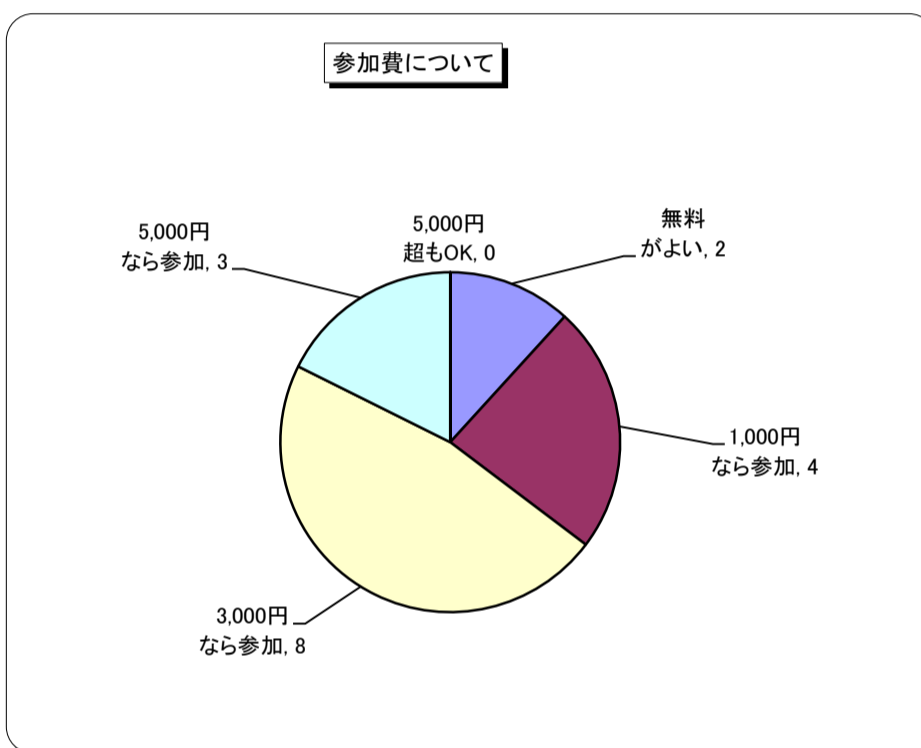


アンケート回収数21枚(参加者:49名、演者4名を除いた回収率:47%)

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	保健所における食品衛生指導上のリスクを考える	笈川 和男	8	10	3	0	0
2	食肉の食品衛生上のリスク	相馬 成光	11	9	1	0	0
3	流通における食品衛生上のリスクの重要性	岸 克樹	13	7	1	0	0
4	パネル・ディスカッション: 『市民の食の安全・安心につながるリスコミとは』	パネラー全員 進行:山崎	8	7	0	0	0

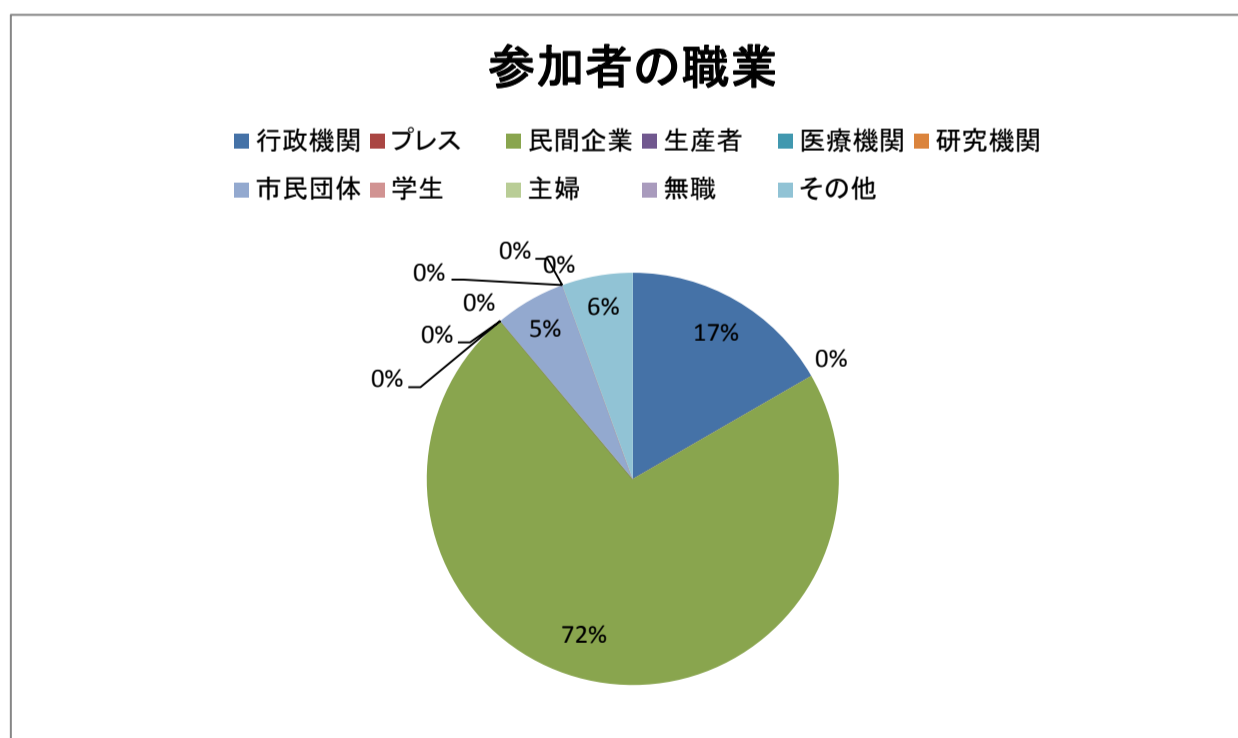


	無料がよい	1,000円 なら参加	3,000円 なら参加	5,000円 なら参加	5,000円 超もOK
今回のフォーラムの参加費(NPOへの賛助)についてどう思われますか?	2	4	8	3	0
今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください。	(別紙)				
今後、食の安全と安心の分野で、どのようなテーマのシンポジウムを希望されますか?	(別紙)				
市民の食の安全・安心につながるリスコミのために、いま何が必要でしょうか?	(別紙)				
当NPOから季刊誌を発行しておりますが、無料購読を希望される方はあて先(郵便番号・住所・氏名・所属機関等)をご記入ください。	(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	3
プレス	0
民間企業	13
生産者	0
医療機関	0
研究機関	0
市民団体	1
学生	0
主婦	0
無職	0
その他	1



1	保健所における食品衛生指導上のリスクを考える	笈川 和男
2	少々聞きとりにくかったです。ただ、食品衛生指導員の少なさは大問題だと思います。	
3	保健所の裏話のような話が聞けて、たのしかったです。	
6	言葉が聞きとりづらく残念。	
7	保健所のOBのお立場から、保健所の食品衛生監視員の多忙さの実情をよく理解できました。是非これからも食品事業者の現場と保健所の連携について、提言いただきたいと思います。	
9	なかなか保健所の実態を知らない人が多い。今後、HACCP義務化、食品表示に関する動きについての監視対応等が急務の中、行政への要求を強くしていく必要があると思う。	
10	経験からの情報は他で聞けないので興味深かった。	
12	身近なところで大きなリスクがあることを、あらためて知らされた。	
13	監視員の厳しい現実が良くわかりました(生食のことも)。有症苦情の集計(全国的)はあるのでしょうか？	
17	許可対象外の業種で、いかにその食品の危機管理ができるかが重要だと感じました。	
18	内容は面白いが話し方がいまいち。スライドとずれていたり、どこのことを話しているかわからなかったりした。	
21	人手不足、FACCPのB基準のピンチがよくわかった。それに対応をみんなで考える時期にきていると思った。	

2	食肉の食品衛生上のリスク	相馬 成光
1	食肉のリスクについて詳しいお話を聞くことができました。	
2	食肉にかかる技術は多く、それぞれ衛生上に重要であることが分かりました。	
3	肉の殺菌方法(スチーム殺菌)があることを知りました。	
5	非常に分かりやすかったです。	
6	「食品分類の分かりにくさ」が良く分かった。	
7	食肉文化の歴史的な背景についてよく理解できました。国内では、食肉産業に関わる事情は農産物と比較してもあまり知られていないと思います。今後も消費者へのコミュニケーションを強化いただきたいと願います。	
9	おいしさを追求するあまり、食の安全が損なわれることを防ぐために、啓発が重要ということは共感できる。リスクを知らしめるSFSSの活動は重要。	
10	食肉のリスク問題は比較的新しいことが分かり、迅速な管理対応の整備が必要と知らされた。	
12	身近なところで大きなリスクがあることを、あらためて知らされた。食文化の流れをおもしろく聞くことができました。	
13	いろいろなお話ありがとうございました。時間が足らず残念です。	
16	規格基準と実際の運用について、資料がわかり難いようでした。資料に入れられなかったスライドが大切なような気がしました。	
17	生食の危険が認識されていない中で、メディアやインターネットが生食の良さのみをアピールしている現状こそが、危険だと感じました。”リスク”に対しても広く認識されるよう情報発信がなされるような流れになってほしいと感じます。各メーカー(会社内)での商品のリスク管理の”プロ”の存在の重要性を感じます。	
21	肉食を歴史面からみる切り口がおもしろかった。よって教育や啓蒙が必要かと。	

3	流通における食品衛生上のリスクの重要性	岸 克樹
2	海外での活動について、しっかりした考えが必要だと感じました。	
3	グローバル企業が一步一步進んでいる様子がよく分かりました。	
5	なぜイオングループがGFSIをすすめているのか理解できました。	
6	「Quality Culture」の重要性が良く分かった。	
7	イオンのプライベートブランドの調達コードについてよく理解できました。食品安全においてイオンのコミュニケーションはとても大きな影響力を持つので、これからも今回の様な発表をお願いしたいと思います。	
9	東京オリンピックに向けての調達方針、CtoCの取組みに感心した。食のグローバル化に係わる3事例も参考になった。品質のグローバル化の考え方も勉強になった。	
10	イオンの政策と指針をまとめて聞くことができた。	
12	今後発生するであろうリスクについて、”放置”しないというお考え、行動に感銘しました。	
13	配布資料外のスライド(メモを取るのが少し大変でした)参考になりました。	
16	国際スタンダードへの移行の必要性、大変興味深く伺いました。	
17	社会情勢の変化、グローバル化へ対応していくための考え方、方法など参考になる点が多かったです。Quality Cultureの考え方、業務に携わる人全てが、感性を磨いていく、そのために教育することが印象に残っています。	
18	後半のスライドも配布してほしい。	
21	世界展開は興味深いです。世界をリードしてほしいです。味方づくりには、もっと注力した方が良いかも。	

4	パネル・ディスカッション: 『市民の食の安全・安心につながるリスクミとは』	パネラー全員 進行:山崎
2	少々質問の意図と違う答えが目立ちました。	
7	とても広い話題で面白く伺いました。	
10	質問への回答を楽しめた。	
13	各講演をおぎない、よい空気で率直なコメントが引き出されていた。	
14	パネラー同士の意見交換があっても良かったのではないのでしょうか。	
16	ここだけの話として率直なご意見を伺うことができてよかったと思いました。(ここだけの話にするようにいたします)	
21	メディアをよく知って、対応していくことが重要と思った。事後でなく事前ですね。学校には期待できないかも。	

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。

1	食肉・ジビエ等の生食について、情報提供が重要だと思っており、実際にリスコミをしてきているので、実際のことを詳しくお話が聞けて有意義でした。
2	保健所は大変だと感じます。食肉は焼くべき。グローバル化は難しい。ジビエが気になっています。
3	とても楽しかったです。
4	行政・製造・流通 3つの意見が聞けて良かった。
5	行政・メーカー・リテールが何をリスクととらえているのか、よく理解できた。
7	とても興味深いテーマでの講演で参考になりました。
9	行政・民間・流通のそれぞれの立場で、タイムリーなテーマで参考になった。
10	最後のまとめでリスコミの適切な実施が指摘された。これを支援するための活動をぜひとも活性化すべきであろう。
11	行政機関で勤務しているので、行政の現状を紹介していただいて、ありがたかった。
12	首かけマイク(白いもの)は、パネルディスカッションの時には、トレイに置いて、各パネラーに回してはどうでしょうか。
13	(いつもですが)異なる角度、方面からの講演が聴ける良い機会です。(事務局に感謝です)
15	パネルディスカッションの進行の工夫をしていただきありがとうございます。Q&Aでたくさんの情報が入りました。逆に自分がどれだけお話について理解しているか(知識のベース)が分かり、もっと勉強します。情報のまとめ方に慣れず、ノートに落とし込めなかったので、自分の実力不足を感じました。
17	実際に現場に携わっている方の話だったので、分かりやすく、リスクに対して考えを深める(広める)ことができる内容だったと思います。
21	安全について、識者は大手メディアとSNSを上手に使うことが将来につながるかと思った。グレーゾーンない対応も重要。

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

1	各国(世界中)の食品安全の基準、管理の状況、体制について
2	新遺伝子技術をいかに商品にむすびつけていけるか 「虫」という異物について
5	マスコミやネットなどで我々からすると危ない食品を取り上げることが多いので、実際に番組等を制作している人たちが、どのように考えてるのか聞いてみたいです。
7	食品安全をテーマにさまざまなリスクアセスメントとリスクコミュニケーションのテーマをとりあげていただきたい。
16	グローバル視点での取組みは興味を持たれました。
21	メディアの研究と対応(大手メディアとSNS)

7 市民の食の安全・安心につながるリスコミのために、いま何が必要でしょうか？

2	食品添加物・原料原産地・GM等、安全と関係ないものを正しく理解してもらい、より重要な安全情報(アレルギー・期限・保存・調理法)を見てもらいたい。
5	それが分からなくて、本フォーラムに参加しました。
7	行政への不信が不安の背景にあると思います。
9	小学校からの教育、啓発
17	市民が何に対して不安を感じているかという情報の収集 正しい知識の情報発信
21	SNSレベルでの理解の向上。正しい知識をもった発信者の数が必要。