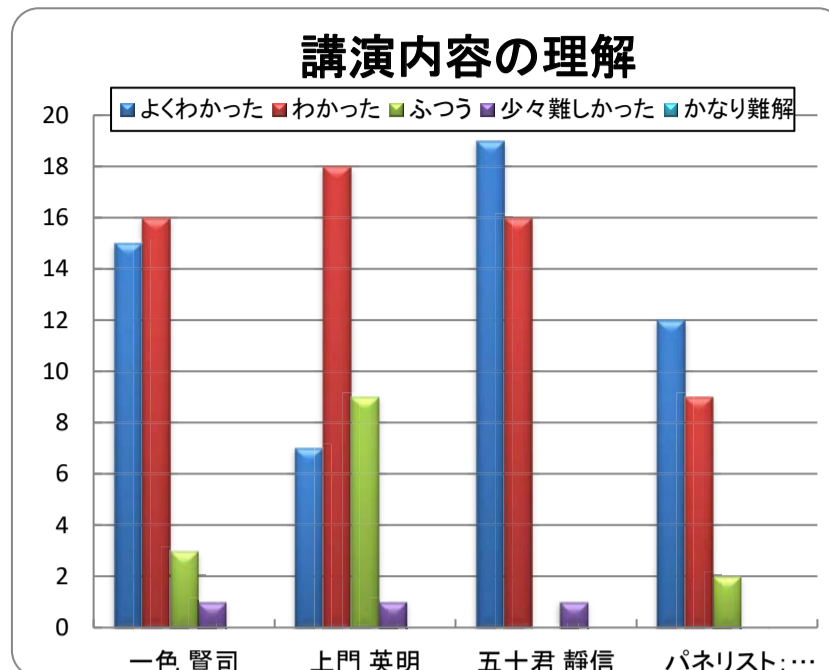
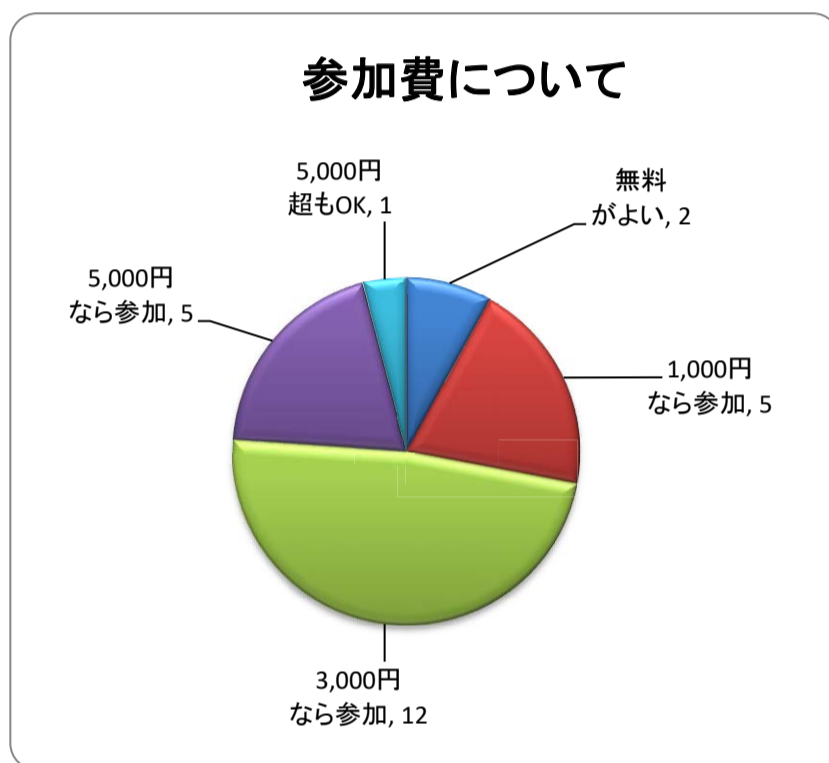


No.	テーマ	講師	よくわかった	わかった	ふつう	少々難しかった	かなり難解
1	微生物も一所懸命に生きている もし貴方が O157 だったら?	一色 賢司	15	16	3	1	0
2	牛乳は冷蔵庫に入れたら安全か? 汚染菌の管理ポイント	上門 英明	7	18	9	1	0
3	食品のリスクマネージメントにおける課題 ~消費者意識との乖離やサステナビリティ~	五十君 静信	19	16	0	1	0
4	パネル・ディスカッション: 『食品衛生微生物のリスクのあり方~消費者のリスクリテラシー向上をどう支援?』	パネリスト: 講師3名/小出薫 進行:山崎	12	9	2	0	0

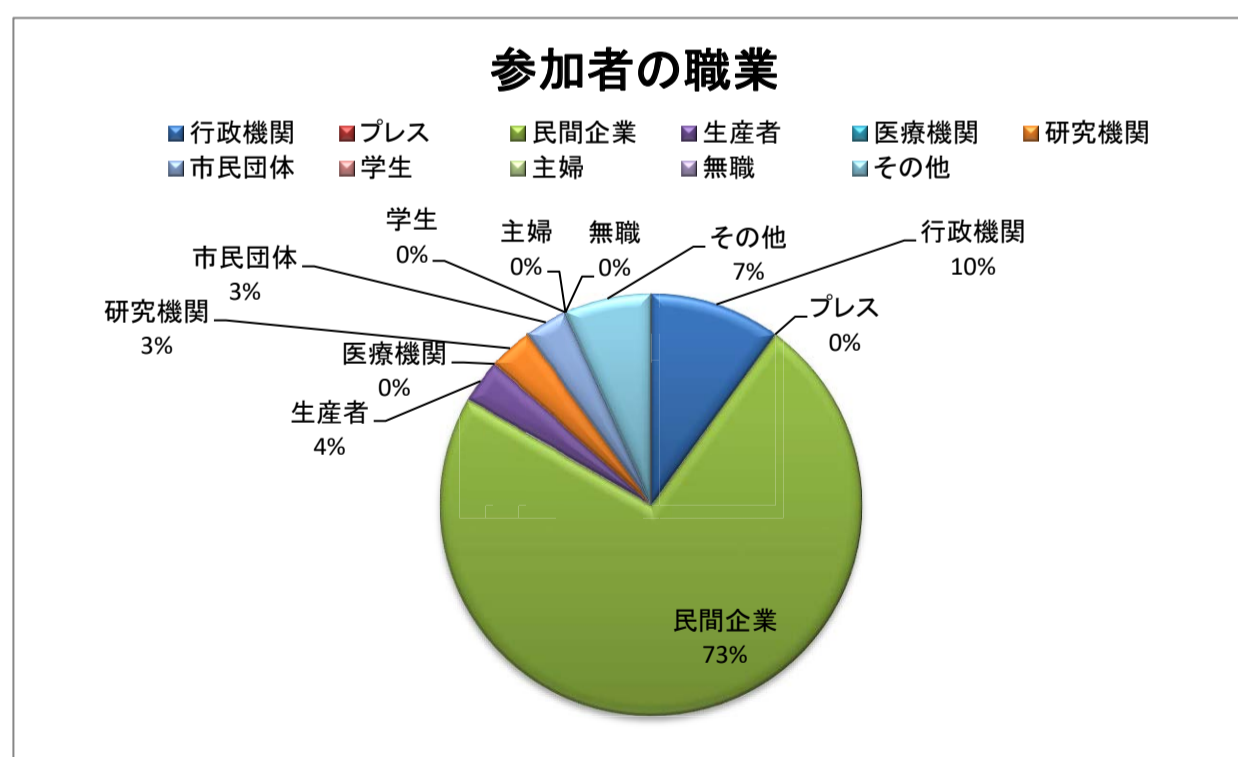


	無料がよい	1,000円 なら参加	3,000円 なら参加	5,000円 なら参加	5,000円 超もOK
今回のフォーラムの参加費(NPOへの 賛助)についてどうお考えですか?	2	5	12	5	1
今回のフォーラムについて、率直に思 われたことを何でも教えてください。	(別紙)				
今後、食の安全・安心の分野で、どの ようなテーマのシンポジウムを希望さ れますか?	(別紙)				
食品衛生微生物のリスクのあり方 ~ 消費者のリスクリテラシー向上をどう支 援するか、についてご意見ください。	(別紙)				
当NPO季刊誌を購読希望される方はあ て先(郵便番号・住所・氏名・所属機関等) をご記入ください。なお購読にあたり、1口 (3,000円)の寄付をお願いしております。	(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	22
生産者	1
医療機関	0
研究機関	1
市民団体	1
学生	0
主婦	0
無職	0
その他	2



1	微生物も一所懸命に生きている もし貴方が O157 だったら？	一色 賢司
2	メッセージのコアが抽象的であったが、微生物を生き物として捉えよという主張を理解した。基礎教育にも関わることであり、同感です。	
8	広い意味での食品衛生の重要性が判りました。	
10	現場で役立つ情報が提示されており、有益。	
11	食の安全についてベースとなる内容、冒頭の講演として有効。	
13	自分がO157だったら？というユニークな視点で楽しく聴くことができました。	
15	人類の歴史＝食中毒	
16	とても参考になりました。	
18	細菌・ウイルスの基本情報(歴史・構造・分類等)をあらためて学べました。生食(漬物等)の危険性、一般衛生管理としっかりする必要をかみしめました。	
23	日本の食文化・食習慣と、食品衛生に関する興味深い話が聴けた。	
26	意外なお話で大変楽しかったです。	
27	O157対策は、フードチェーン全体で支えていかなければならない事が大切だと認識できました。	
28	タイトルとの整合性は別として、原則的な考え方は、とても面白く興味深かった。	
34	大変興味深く、楽しく聞く事が出来ました。	
35	日本人は文化的に科学的でないね。リステリアはこわいですね。	

2	牛乳は冷蔵庫に入れたら安全か？ 汚染菌の管理ポイント	上門 英明
2	牛乳の殺菌法や微生物のこと、冷蔵庫の必要条件など参考になった。	
6	飲料に直接口をつけて飲む事に対し「では口の中に食中毒菌がいるのか？いないならダメというのはおかしい」と言われてしまっていたのですが、生菌数が増えて腐敗につながることに今更ながら気がきました。	
8	詳細な検証が行われていること、科学的根拠に基づいた消費者へ伝える活動に敬意です。	
11	生乳・牛乳に絞ったテーマで、メーカーでないと分からないことを示してくれた。	
13	メーカー側の思いと消費者の認識には隔たりがあり、いかにして分かってもらうか(情報発信の方法)に工夫が重要であると思いました。低温殺菌牛乳は長時間殺菌しているので、リスクは他と同等レベルだと思っていました。	
15	思っていたより牛乳のリスクが高いと感じた。	
16	よく分かりました。	
18	牛乳の開封後、4日(7℃)の期限を検討中とのこと、すばらしいと思います。食品衛生監視員ですが「シュレッドチーズを開封後1か月冷蔵庫保管したところ、白カビが生えた。どのくらいもつのか」と苦情を受け困ったことがありました。	
23	牛乳の菌、冷蔵庫の関係と生活環境について、考えなおしてみたいと思います。	
26	出しっぱなしの危険性を再認識しました。	
28	意外に少ないデータを見られ参考になった。他の食品群とのコラボも色々な側面が見えるのでは。	
35	マニュアルは大事ですね。会社の冷蔵庫はヤバイですね。	

3	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～	五十君 静信
1	法律・基準を作り守らせる事が必要。きちんと手順を守って、美味しい物を提供させる事が根本解決につながるのではないか。	
2	基準作りの現場を踏まえたお話と、日本社会の特性が面白かった。低レベル感染が免疫に寄与する話も。	
6	飲食店で生食のリスクを避けたいと鶏刺し(コース料理に含まれていた)の加熱やレアのステーキをよく焼くようにお願いすると、あまり良い顔をしてくれないので、でも食べないのも失礼なので、えいやと食べてしまうけれど、もう少し飲食店側にも危機感を持ってほしいと思うことがあります。	
8	なぜHACCPなのか？判ったような気がします。もう少しお話しいただければ良かった。	
11	肉の生食の課題がよく分かった、また日本政府の内向き政策は変わらないだろう。	
12	ぜひ最後までお話をききたかったです。	
13	規格基準を設定する背景がよく分かりました。日本人は生食に対する危機意識が低いことが分かったので、今後のリスクミの必要性を感じました。	
15	日本の食は安全だと思います。国際ルールとの整合性は重要ですが。	
16	とても分かりやすく参考になった。	
18	食品衛生法改正、牛(肉・レバー)、豚の規制を検討会の中心のお立場から分かりやすくお話いただき勉強になりました。生食リスクの年代によるとらえ方の研究興味深かったです。	
20	非常に分かり易かったです。大学での講義も聞きたいです。	
21	生食の基準化の話など興味深かった。	
22	規格基準で制定された経緯について興味深かった。このような経緯をうまく業者に理解してもらうような伝え方が基準を守るために重要だと思う(難しいと思いますが)	
23	熊本県民としては、馬刺しはしばらく大丈夫なようでホッとした。	
25	サステナビリティも聴きたかった。	
26	大変参考になりました。もっとお話を聞きたかったです。	
27	時間が足りず、食品の規格の国際化だけでなく、サステナビリティの関連のお話が聞けず残念でした。	
28	食品衛生法改正の背景や生食用に関するターゲット食材とその禁止令の経緯はよく理解出来た。サステナビリティの話も聞きたかった。	
29	リステリアの件は特に興味深かった。	
34	大変面白いお話ありがとうございました。	
35	寄生虫リスクの教育がインパクトが強いのかも(生食について)	

4	パネル・ディスカッション: 『食品衛生微生物のリスコミのあり方～消費者のリスクリテラシー向上をどう支援?』	パネリスト: 講師3名 進行: 山崎
1	それぞれの専門家がそれぞれの立場で議論していただき、大変判りやすかった。	
8	専門的なお話	
11	一色先生の直球の回答が良かった。伝え方はとにかく難しい。この場でない所が課題と思う。	
13	「問題があるとすぐに回収する」という日本のメーカーの体制は、食品ロスの観点から問題であり、リスクの重大性を加味して検討していかなければならないと思いました。	
15	色々考えることのプロットをいただきました。	
16	とても重要な知見を得られました。	
25	リスクの率を出せるなら、もっと考える材料になると思います。リスクの一言でかたづけ、そのリスクの大小が見えない。	
28	難しいと思いますが、消費者コミュニケーションと、国の法令規格との論議が混在しているように感じました。現実は何、課題は何、解決案(その可能性)と色分けをするのは?	
34	リスクとベネフィット理解しやすかったです。	
35	SDGsの影響が物流で今後気になります。	

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	微生物は目に見えないため、リスクが判りにくい。正確に伝える努力を継続する必要がある。	
2	感染症と食中毒は捉える枠組が違う点は有難い知識	
6	サステナビリティの続きの話を書きたかったです。安全と食品ロスなど、きちんと考えなくてはならない問題、つながっているんだなと思いました。	
11	大変勉強になった、講師・内容も有効だった。	
12	非常に有意義でした。今後もこういったフォーラム開催があれば、参加させていただきたいです。	
13	大腸菌群が規格として定められていることや、冷蔵の基準が10℃以下になっていることが、国際的にイレギュラーであること。今後国際基準に合わせていかなければならないことが分かりました。	
18	リスコミ(生食のリスク) 基準づくりの苦労(行程を知らないと実現可能性の低いものになってしまう)強く意識しました。	
20	五十君さんのように、経緯を詳しく分かり易く説明できる人が居ると、全体の理解が進むのでよかったです。	
23	保存性と食品ロスについて考えてみたいと思った。	
24	微生物管理は安全面では白黒つけやすい問題とと思っていましたが、それでも安心＝リスク受容の論点が存在する事におどろきました。	
25	セレウスに対しては、考えさせられた。	
26	非常に楽しかったです。	
27	・微生物(衛生)は(生産者→メーカー→流通→消費者)のフードチェーンの間で認知度のレベルに差がある。 ・ノロウイルス・豚コレラ等の話もあればと思います。	
28	日本の食品衛生が世界のガラパゴスであること知らない方が多い(欧州的なコーデックスが良いということではありません、念のため)日本から出なければ、それでも問題なく、輸入時の基準のみを厳しくするという考え方もありか。	
29	コーデックスとの差を、食衛法小さくする方向には同意します。	
30	聞いた時は分かったと思っていたが、やっぱり少し難しい内容だったと思う。	
34	講師の方々が興味深く、楽しく聞けました。	
35	・学校教育、安全衛生教育が大切と改めて思いました。 ・会社では労働安全はあるけど、食品安全衛生は一部企業だけでしょうか。	
36	時間がもう少しあるとよかったです。世代間によって食中毒への意識が異なること(動画を見せても意識がかわりにくいことも含めて)は今後考えていかなければいけないと感じました。 パネルディスカッションまで含めて、まとまりがよく雰囲気も良い会で参加しやすかったです。ありがとうございました。	

6 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	冷蔵保存・流通温度は全ての冷蔵食品の安全に直結するが、壁も厚く、皆で知恵を出す場が必要なので、お願いしたい。
5	食品ロス
7	外国人の国内定住、観光客の増加に伴い、宗教上の理由などで「食事」の制限をしている人への日本での食生活を支援する為の取組み(現状・今後)について
11	ゲノム編集のリスク(GMOの失敗を反省して)
13	消費者にとって分かりやすいリスクコミュニケーションとは？
14	五十君先生の話の続きを、いつの日か実現してほしい(特にサステナビリティ)
16	生食(野菜・魚・肉)・生ハンバーグ等 ゲノム、照射食品
17	ちょうど良いリスクの取り方について
20	・異物について、メーカーが作ったものは異物がないと思われがち。過剰な管理にせず、フードロスも考えて、リスクとベネフィットを。 ・フードロスやSDGs
23	食品添加物反対派つれてきて、細菌とのリスクとの関係とかを語ってみたい。
24	ゲノム編集食品、サステナビリティ
26	正しい食育の発信
27	・食品安全の過剰とサステナビリティの問題 ・減塩
28	食料安保、2050年100億人のサステナビリティ 「食材が手に入らなくなった時、何が起こるのか(食の安心安全を考える入口として)
29	食育について
30	食品関連(特に添加物)の国際整合性とリスクコミュニケーション
31	サステナビリティ、食品ロス
34	行政とのやりとりのお話等も非常に興味ありました。
35	定期的に学校での教育(安全・安心。衛生とか)のお話を。

7 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するか、についてご意見ください。	
1	意識の高い人を増やし、それぞれがSNSその他を通じ情報発信する。
5	学校教育の中の家庭科の時間をもっと多くほしいです。フードチェーンや食中毒の説明をする時間がほしいです。
7	低年齢層(幼稚園・小学生・中学生)での基本的教育が必要であろう。「消費者」としての教育全般に言える事だが、その場合、教師に任せるのではなく、専門家の出前授業の形が望ましい。
11	異物テーマと違って微生物や化学物質(農薬)は見えないので意識レベルが低いと思う。ベースアップするツールが必要。
12	日本の教育にふみ込むべき。自分が受けてきた教育では食の安全安心への教育に重点がおかれていたとは思えない。
13	行政・各メーカーが情報を発信し、消費者が目に見える機会を増やしていく。
15	肉の生食をはじめ。本当にリスクがあり、努力で回避できることを教えるべきでは。
17	「食中毒のすすめ」小さい経験をベースに重篤な食中毒を抑止するという荒治療的な啓発提示をしていく。
20	頭のやわらかい子供へ(子供からその親へ)教育するのが必要のような気がします。工場見学(加工場など)、衛生試験所などの訪問。
23	高校での家庭科の内容に盛り込む。
26	色々難しいです。もっと下の層での話が必要と考えます。
27	・O157など消費者に浸透している名前とリステリア・カンピロなど聞きなれないものがあることがリスクの難しさだと思います。 ・微生物では見えない事、増える事が管理の難しさ、→見える化が一番のリスクにつながると思います。
28	欧米系の微生物コントロールと日本(湿度が高く、きれいな水が豊かな)の微生物コントロールを比較し、日本発で世界スタンダードになることも追ってほしい(消費者に見せてほしいコミュニケーション)
30	理解されるのは難しいと思う。イヤなものはイヤという人への対処法はありますか。
34	と畜場や生産側のリスクを情報として伝え、消費者がその低減を担っている事を伝えたい。
35	「見て学ぶ」はとても大事で、ファン作りになりますね。FCPでも昔から言ってますよね。