

◎食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2021(4回シリーズ)

『with コロナの安全・安心につながるリスクミとは』

第4回テーマ:『惣菜の衛生管理に関するリスクコミュニケーション』(オンライン)

【開催日】2021年10月31日(日)13:00~17:50 (講演会)

オンライン懇親会 同日 18:00~19:30(ブレイクアウト・セッション)

【開催場所】 オンライン会議(Zoom)

【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

【協賛】 株式会社セブン-イレブン・ジャパン、日本生活協同組合連合会、
日清食品ホールディングス株式会社、サラヤ株式会社

【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(参加申込が 70 名を超えましたので増員しました)**

【講演会参加費】 3,000 円/回(事前に銀行振込をお願いいたします)

*** SFSS 会員、後援団体・協賛企業(口数により人数制限)、メディア(取材の場合)は無料**

【参加申込み】 <https://forms.gle/h7zXQEPDHSnEJrGM6> 申込期限:10月29日(金)

【お問い合わせ】 SFSS 事務局まで(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、参加者の皆様からの質問に講師が回答する形で議論します。

【事故防止対策等】 フォーラム開催に際して、事故防止及び公衆衛生の措置に留意し、十分に講じます。
特に、今般の新型コロナウイルスに関しては、十分な感染症対策等を講じることとします。

【各講師のご紹介&講演要旨】

① **豊福 肇(山口大学共同獣医学部教授)**

『惣菜の HACCP に沿った衛生管理のポイント』

近年、女性の社会進出や高齢化等の社会環境の変化を背景に食の外部化が進んでおり、中食である惣菜産業の市場規模も拡大しているのに伴い、消費者の期待、食品の安全・安心に対する要求もより一層高まってきています。さらに、本年 6 月から原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」が導入されました。特に、惣菜は「生原料の使用」や「低温加熱調理」などが多く、比較的保存性の低い製品であるため、作業者の手洗いや作業区域の清掃などの「一般衛生管理」の他、製造時の「食品の安全に関する管理」が大変重要になっています。講演では一般社団法人 日本惣菜協会が作成した HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書に基づき、「小規模な惣菜製造工場」に最低限必要な食品安全管理のポイントを紹介します。

② 宮下 隆(キューピー株式会社 食品安全科学センター長)

『サラダ・惣菜の安全マネジメント』

カット野菜等のサラダの市場は、美味しさや手軽さ、健康志向の高まり、多彩なライフスタイルにより拡大している。しかし生鮮に近い商品であるがゆえ、微生物リスクは決して低くない。また惣菜においては、その手軽さや美味しさ、レパートリーの多さから市場は活性化している。CVSを中心にスタンドパウチの日持ちタイプが主流になりつつあり、消費者での便宜性は高く、フードロス削減や生産効率への貢献も高い。今講演では、カット野菜や惣菜の微生物的な安全性や守るべきポイントについて説明する。

③ 斉藤 俊二((株)セブン-イレブン・ジャパン QC室 総括マネジャー)

『セブン-イレブンにおける惣菜の安全管理』

社会環境の変化に伴い惣菜に対する消費者ニーズは大きく変化し、商品形態も大きく変化している。また、コロナ禍で更なる変化が予測される。近年、食品のリスク要因も多様化し従来の衛生管理重視から総合的な安全管理を食品事業者が実践しなければならない状況に変化している。惣菜の商品開発、品質管理の歴史を振り返り、現状の安全対策の事例を紹介するとともに、未来に向けての課題を考察、紹介する。

以上