

「食品安全フォーラム in とやま～知っていますか？事業者の取組み～」を開催しました

1 日時 平成28年7月22日(金)13:30～16:00

2 場所 富山県民共生センター サンフォルテ 2F ホール

3 内容

講演①「加熱時に生じるアクリルアミドとそのリスクについて」

内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課
リスクコミュニケーション官 箧島 一浩 氏

遺伝子を傷つけて細胞をがん化させると考えられるアクリルアミドは、揚げ物、焼くなどの 120℃以上の加熱調理をすることにより食品中に生成される。ヒトではアクリルアミド摂取量とがんの発生率との関連に一貫した傾向は見られておらず、過度の心配は不要であり、できる範囲で配慮すればよい。食品事業者の努力により、製品中のアクリルアミド濃度は減少傾向にあるが、調理方法や保存方法を工夫することで、家庭でもアクリルアミドを減らすことができる。特定の食品に偏らない、バランスの良い食生活を送ることが最も大切である。



伍嶋農林水産部長あいさつ



箧島氏

講演②「HACCPの普及推進について」

厚生労働省東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課
課長 中屋 剛 氏

食品の衛生管理手法であるHACCPは、世界各地で導入され、現在では国際基準となっている。国内でも義務化に向けて検討会を開催している。HACCPの導入には7原則12手順があり、これは食品工場だけでなく、家庭における食品安全の取組みにも応用が可能である。HACCPを始めると言っても、一からやり直すのではなく、今行っていることにHACCPの考えを取り入れていけば取り組みやすい。



中屋氏

4 その他

来場者へのアンケートでは、「参考になった」、「不安が解消された」、「食品安全について考える良い機会であった」、「特定保健用食品等やアレルギーについても取り上げてほしい」などの意見をいただきました。



会場の様子