

「食品安全フォーラム in とやま ～食品安全 最近の話題から～」を開催しました

1 日時 令和元年7月31日(水) 14:00～16:00

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「畜産物の輸出入検疫」～知ろう動物検疫所の水際対策～
農林水産省動物検疫所 中部空港支所 統括検疫管理官
勢古 貴九秀 氏



山崎副知事あいさつ

畜産物・植物を輸出入する際には、動物検疫所の検査が必要となり、検査の結果、検疫の対象となる病原体の侵入の恐れがないと判断されれば合格となり、輸出入ができる。

また、周辺国でのアフリカ豚コレラ等の家畜伝染病の発生をうけ、手荷物検査の強化、罰則適用の厳格化を進めている。

動物検疫と植物検疫の対象となるもの(輸入が禁止されている肉や果物)を探知する検疫探知犬は、現在、10箇所の空港を拠点に34頭が配置されており、旅客の手荷物検査を行っている。

探知犬による摘発実績は、年間3万9千件(平成30年度)となっており、検疫探知犬は検疫において重要な役割を担っている。

講演②「アニサキスを含む食物アレルギー」

富山大学医学部 公衆衛生学講座 准教授 浜崎 景 氏

寄生虫のアニサキスを原因とする食中毒が全国的に増加しているが、このアニサキス症については、アレルギー反応によるもので、過去に感染した人が再感染することにより強い腹痛等の症状を示すと考えられる。

また、認知度は低い、「サバアレルギー」についても、実は「アニサキスアレルギー」によるものと思われる。

魚食文化に関係することから、アニサキスを完全に避ける生活は難しいかもしれないが、冷凍(-20℃で24時間以上)や加熱(70℃以上または、60℃で1分)により完全に死滅させることができるので、必要以上に危惧することはない。

4 その他

来場者へのアンケートでは、「最近話題となっているテーマについて話を聞いて良かった」、「一般的にあまり知られていない知識が得られて良かった」、「専門的な詳しい話を聞くことができ良かった」などの意見をいただきました。



会場の様子