

「 食品安全フォーラム in とやま ～食品の安全を守る取組みについて考えよう～」
を開催しました！

・富山県では、食の安全に関するリスクコミュニケーションの一環として、「食品安全フォーラム」を開催しています。令和3年度は、「食中毒」、「食品安全の世界の流れ・管理規格」をテーマに基調講演を行いました。

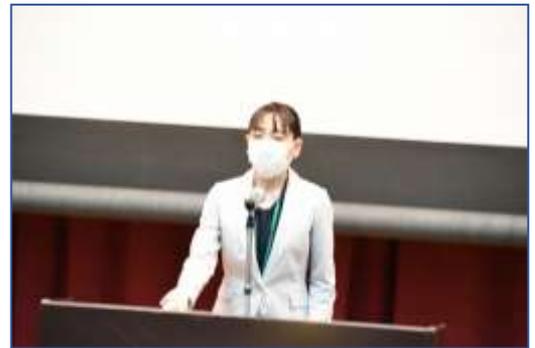
1 日時 令和3年11月1日(月)
14:00～16:30

2 場所 パレブラン高志会館カルチャーホール
(富山市千歳町1-3-1)

3 主催 富山県

4 出席者 約100名

5 内容



横田副知事あいさつ

※掲載されている講演資料についての留意事項

- ・著作権は、講演資料1：内閣府食品安全委員会、講演資料2：一般財団法人食品安全マネジメント協会にあります。
- ・掲載コンテンツの編集・加工は不可となります。
- ・なお、本コンテンツを引用する場合には出典を明記ください。

(1) 講演1 **講演資料1**

演題 「 知って防ごう食中毒 」

講師 山本 茂貴 氏 内閣府 食品安全委員会委員長

- ・食品を含めどんなものにもリスクがある。リスクについて正しく理解し、適切な判断をすることが肝要である。
- ・食中毒を防ぐためには、原因となる病原微生物を「 につけない 」、「 ふやさない」、「 やっつける 」という三原則が重要である。
- ・家庭でできる食中毒予防として、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ属菌、カンピロバクター一等の場合、75℃、1分間以上の加熱が必要である。
- ・十分な加熱温度について確認が難しい場合、中心温度計を活用すれば、正しく管理ができる。
- ・細菌による食中毒原因の第1位であるカンピロバクターは、国内では、年間300件前後、患者数2,000人程度の発生がある。合併症として、ギラン・バレー症候群等を引き起こすことがある。生の鶏肉を食べない(中心部を75℃以上、1分間以上加熱)、手指や調理器具の十分な洗浄を行うこと等が予防のためのポイントである。

講演2 講演資料2

演題 「世界の食品安全の流れと日本発・食品安全マネジメント規格「JFS規格」」

講師 小谷 雅紀 氏 一般財団法人 食品安全マネジメント協会 (JFSM) 事務局長

- ・ 食品安全マネジメント規格「JFS規格」は、一般財団法人食品安全マネジメント協会 (JFSM) が策定した、国際標準に整合する食品安全マネジメント規格である。
- ・ JFS規格は、JFS-A/B/Cの3段階から構成されている。A規格は、HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理が中心の規格で、B規格は、Codex HACCPの実施を含む規格、C規格は、国際取引に使われる規格で食品安全に関する国際的な民間組織であるGFSIの承認を受けた規格である。
- ・ 各規格の有効登録件数は、A規格18件、B規格1,684件、C規格89件となっている(R3.10.20時点)。
- ・ A規格⇒B規格⇒C規格と段階的に食品安全を確実にする仕組みを構築することで、中小規模の食品事業者でもレベルに合った規格から取り組むことができ、取引上での信頼性の確保とともに段階的に国際標準を目指すことができ、輸出開始・拡大につなげることが可能である。



山本委員長 講演



小谷事務局長 講演



会場の様子

6 その他

・ 来場者へのアンケートでは、「食中毒の性質、特徴を理解できた」、「カンピロバクター食中毒について生食の怖さを再確認できた」、「JFS規格の取得を目指しており大変勉強になった」等の意見をいただきました。