

## リスクコミュニケーション「食中毒予防」を開催しました

平成29年10月27日（金）に、食品関連事業者を対象に、リスクコミュニケーション「食中毒予防」を開催しましたので報告します。

今回は、一般財団法人日本食品分析センターから講師をお迎えし、食中毒を引き起こす各種細菌の特性や二次汚染防止のための具体的な注意事項について、過去の食中毒発生事例を取り上げながら御講演いただきました。参加者からは、実践的な内容で参考になった等の感想をいただきました。

### 記

■日 時：平成29年10月27日（金）14時00分～15時30分

■場 所：京都府中小企業会館 708会議室

■内 容：

講 演 ①「食中毒予防 加熱すれば本当に大丈夫？」

一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所  
学術顧問 浅尾 努 氏

②「二次汚染の防止について」

微生物試験課 課長 小田 俊一 氏

きょうと信頼食品登録制度の紹介 食の安心・安全推進課

■参加者：32名

### 【講演の様子】



### 【参加者のアンケートから（抜粋）】

- ・改めて実例を聞きますと、食中毒の怖さを再確認しました。常日頃から、安全、衛生確認を、初心に戻り気を付けることが大切だと実感しました。
- ・菌に関する説明は個別に説明して下さったので、良くわかりました。次は対策に関する部分を更に詳しく教えて下さると実作業に応用しやすいと思います。
- ・職場で、学んだ件を反映させ、現場強化につなげたい。非常に有意義だった。
- ・事例や経験談もまじえてお話していただいたのでわかりやすかったです。