

食品のリスクを考えるワークショップ（岡崎） —知ろう防ごう食中毒—

- 平成21年9月8日（火） 13:00～16:00
- 岡崎歯科総合センター 2階 ホール
- 食品安全委員会、厚生労働省、愛知県、岡崎市

【本日のプログラム】

司会進行：内閣府食品安全委員会事務局

- (1) 開 会
- (2) 開会あいさつ
愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課長 中島 秀隆
- (3) 本日のリスクコミュニケーションの目的と進め方
内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官 新本 英二
- (4) グループワーク1
- (5) 食中毒予防の6つのポイントについて
厚生労働省食品安全部企画情報課情報管理専門官 北村 洋子
- (6) グループワーク2
- (7) グループワークの発表と意見交換
コメンテーター：
北村 洋子（厚生労働省食品安全部企画情報課情報管理専門官）
手塚 秀（内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課リスクコミュニケーション専門官）
田中 豊（愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課主幹）
小林 哲夫（岡崎市保健所生活衛生課食品衛生班班長）
コーディネーター：
中島 朋子（内閣府食品安全委員会事務局技術参与）
- (8) グループワーク3：ふりかえり
- (9) 閉会あいさつ
岡崎市保健所長 犬塚 君雄
- (10) 閉 会

【配布資料一覧】

■開会時から配布するもの

- 本日のプログラム（裏面：配布資料一覧）
- 本日の目的
- 食品のリスクを考えるワークショップ（岡崎）にご参加いただいた皆様へ [アンケート]

■その他；ワークショップ途中で随時配布するもの

- 食中毒予防の6つのポイント（チラシ）
- 食中毒予防の6つのポイント（マグネット）
- 食中毒の現状について（厚生労働省）
- 「食品安全」vol.19（食品安全委員会季刊誌）
- どうやって守るの？食べ物の安全性（食品安全委員会発行小冊子）
- 食品安全委員会からのお知らせ
(食の安全ダイヤル、食品安全委員会 e-マガジン、事務所移転のお知らせ)
- キッズボックス（食中毒関連抜粋プリント；「食品安全」より）
- これだけは知っておきたい調理法（食品安全委員会参考資料）
- カンピロバクター・ジェジュニ／コリの食品健康影響評価について（食品安全委員会）
- 愛知県内の食中毒発生状況（愛知県）
- 食中毒にご用心！（岡崎市）
- 食肉の生食に気を付けましょう！！（岡崎市）
- 食肉の生食による食中毒に注意！！（岡崎市）