

「食品のリスクを考えるワークショップ（岡山市）  
～食肉の生食のリスクを知ろう～」

2011年11月18日 13:00～16:30

ほっとプラザ大供 3F 研修室

主催 食品安全委員会・岡山市

■プログラム

司会：岡山市保健所衛生課課長補佐 槌田浩明

13:00	開会・オリエンテーション・アイスブレイク（自己紹介）
13:20	テーマの情報提供（25分） 「食肉の生食リスク」 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 浅見成志
13:45	グループワークの進め方の説明
13:50	グループワーク 1（60分；グループ毎の意見交換）
14:50	休憩（10分）
15:00	グループ発表（25分）
15:25	全体での意見交換（45分） コメンテーター： 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専門官 浅見成志 岡山市保健所衛生課課長 中山佳己 コーディネーター： 内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課技術参与 二瓶亜三子
16:10	グループワーク 2（15分；ふりかえり）
16:25	閉会挨拶 岡山市保健所所長 中瀬克己

■配布資料

- ・ワークショップ プログラム
- ・情報提供用資料「食肉の生食リスク」
- ・自己紹介メモ
- ・アンケート
- ・生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の食品健康影響評価の概要
- ・食品安全委員会季刊誌「食品安全」23号・27号
- ・食品安全委員会をご存知ですか？（ご案内チラシ）
- ・「食品安全 e-マガジン」に登録しませんか？（ご案内チラシ）