

食品のリスクを考えるワークショップ(京都府) ～ノロウイルス食中毒の特徴と対策～

日時:平成22年12月3日(金) 13:00～16:15

場所:京都府公館 レセプションホール

主催:食品安全委員会・厚生労働省・京都府

【本日のプログラム】

○開会・開会挨拶 京都府農林水産部理事 片岡 光信

○オリエンテーション

○情報提供「ノロウイルス食中毒のリスク」

国立感染症研究所ウイルス第二部 第1室長 片山和彦

○グループワーク

－休憩－

○意見交換

コメンテーター:国立感染症研究所ウイルス第二部 第1室長 片山和彦

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課主査 大井雅子

京都府健康福祉部生活衛生課主任 大石 剛史

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 中島朋子

○グループワーク2

○閉会

【配布資料】

- ・ プログラム
- ・ 情報提供用資料「食品中のノロウイルス」
- ・ アンケート
- ・ 食品安全委員会季刊誌「食品安全」23号
- ・ 冬の食中毒、ノロウイルスに注意して！（食品安全委員会より）
- ・ 「ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう」（京都府より）
- ・ 京都府食の安心・安全行動計画について（京都府より）
- ・ きょうと信頼食品登録制度（京都府より）
- ・ きょうと食の安心・安全情報メールマガジン（京都府より）
- ・ 食品安全委員会からのお知らせメールマガジン登録会員募集の御案内