

「サイエンスカフェ」って

なに？



1

それは . . .

カフェのような気軽な雰囲気の中で
科学や技術について
その道のプロの話を聞き、
気さくに語り合い、質問し合って、
知識や視野を広げる場（科学版茶飲み話）

2



イギリス ホールやパブ

Cafe Scientifique <http://www.cafescientifique.org/>

東京・日本橋 喫茶店

くらしとバイオプラザ21 <http://www.life-bio.or.jp/biocalfe/index.html>



3



北天満サイエンスカフェ <http://kitatenma-cafe.com/index.html>

大阪・北天満

商店街

4

• 気軽 家庭的 手づくり

- 話し手も、聞き手も、スタッフも、
みんな対等な立場

誤解しないで！

一つのコンセンサスを得たり、結論を出すための会議ではありません。

スタイルも気持ちも「フォーマル」ではなく「フレンドリー」

5

食品安全委員会が行っている リスク評価って、なに？



6

食品の安全性を確保するために、

日本では
「**リスク分析**」
というシステムを
採用しています

7

食品の安全を守る仕組み（リスク分析）

リスク評価

食品安全委員会（内閣府）

依頼に基づくリスク評価

自ら行うリスク評価（自ら評価）

食べても安全かどうかの
科学的根拠（農薬の場合、
一日摂取許容量）を設定

①

②

リスク管理

**厚生労働省、農林水産省
消費者庁等**

食べても安全なように
基準やルールを決めて、
監視

リスクコミュニケーション

消費者、事業者など関係者全員が情報を共有し、話し合い、理解する

8

食品安全委員会の構成

親委員会(通称)

7名

14の専門調査会(約200名)

化学物質系グループ: 農薬、添加物 など

生物系グループ: 微生物、プリオン など

新食品グループ: 遺伝子組換え など

企画

緊急時対応

リスクコミュニケーション

平成22年4月現在

食中毒原因微生物のリスク評価

リスク評価が検討された食品と
食中毒原因微生物の組合せ

- 鶏肉 — カンピロバクター
- 牛肉 — 腸管出血性大腸菌
(O157など)
- 鶏卵 — サルモネラ
- カキ — ノロウイルス

リスク評価済み

優先4案件

- 調理済食品等 — リステリア
- 魚介類 — 腸炎ビブリオ
- 鶏肉 — サルモネラ
- 二枚貝 — A型肝炎ウイルス
- 豚肉 — E型肝炎ウイルス

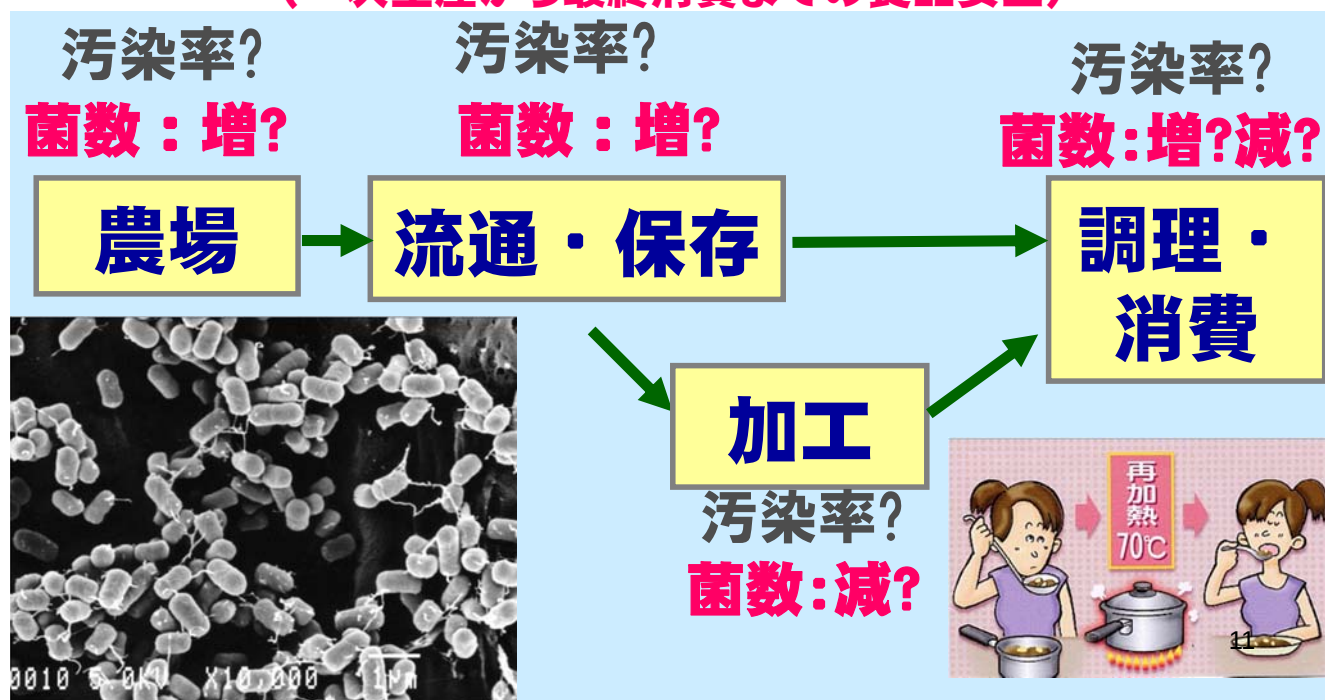
リスクプロファイル作成
(リスク評価を行う前に、ハザードの特徴や
リスクの情報をまとめた文書)

食中毒原因微生物のリスク評価



フードチェーン・アプローチ

(一次生産から最終消費までの食品安全)



鶏肉のカンピロバクターのリスク評価結果(一部):

感染確率の推定

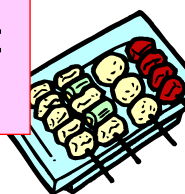
生食する人

☆一食当たりの感染確率の平均値:
家庭で**1.97%**
飲食店で**5.36%**
☆年間平均感染回数:
3.42回／人



生食しない人

☆一食当たりの感染確率の平均値:
家庭で**0.20%**
飲食店で**0.07%**
☆年間平均感染回数:
0.36回／人



注:ここでの「感染」はヒトの腸管粘膜に到着し、定着後増殖することを意味し、
かならずしも発症を意味していない



**それでは、吉田さん、
どうぞ！**



**「家庭でできる
食中毒予防のポイント」**