「食品のリスクを考えるワークショップ（京都府）
～お肉の生食と食中毒～」

2011年11月11日 13:00～16:30

京都府公館レセプションホール

主催 食品安全委員会・京都府

■プログラム

司会：京都府農林水産部食の安心・安全推進課 主査 上野俊一

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 久保順一
13:45	京都府の取り組みについて（10分） 京都府健康福祉部生活衛生課主任 宮野前亜希
13:55	グループワークの進め方の説明
14:00	グループワーク 1（60分；グループ毎の意見交換）
15:00	休憩（10分）
15:10	グループ発表（15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 久保順一 京都府健康福祉部生活衛生課主任 宮野前亜希 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 京都府農林水産部理事食の安心・安全推進課長事務取扱 川崎淳司

■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）