

【平成 24 年度】

(1) せんだい食の安全サポーター委嘱状況

委嘱人数 32 名

(2) せんだい食の安全サポーター会議の状況

第 1 回(委嘱式)

日時:平成 24 年 4 月 26 日

場所:エル・パーク仙台 セミナーホール

内容:

「食中毒」をテーマとして取り上げ、本市で作成する「サルモネラ食中毒」のパンフレットの案に対してご意見をいただきました。

1.委嘱状交付

2.せんだい食の安全サポーター活動内容について

3.食中毒について

4.サルモネラ食中毒防止パンフレットの案に対する意見交換

グループ活動での主なご意見:

- 食中毒の原因となる食品のイラストを入れると良い。
- 予防法が大切なので、目立つようにすると良い。
- 目立たせるために、黄色を使用すると良い。



第 2 回

日時:平成 24 年 7 月 2 日

場所:エル・パーク仙台 セミナーホール

内容:

食品中の放射性物質については、平成 24 年 4 月より新たな基準値が設定されています。新基準値がどのように設定されたのか、また放射性物質の健康影響について基本的な事項について説明いたしました。

食品中の放射性物質の新基準値や健康への影響に関して、疑問に思う点や不安に感じている点についてグループ討議を行いました。

1.講義

「食品中の放射性物質について」

2.グループ活動

第 3 回(移動研修)

日時:平成 24 年 9 月 19 日

場所:仙台市食品監視センター

内容:

市内における生鮮食品の流通拠点である仙台市中央卸売市場内の食品を監視する「仙台市食品監視センター」にて研修を行いました。

食品監視センターの業務や有毒な魚介類に関する講義を行いました。また、食品監視センターで日常行っている食品の検査のうち、放射性物質と食品添加物について説明とデモンストレーションを行いました。さらに、汚れが数値で見えて分かる検査機器による手洗い実習を行い、手洗いの重要性を体験していただきました。

1.講義

「食品監視センターの業務について」

「有毒魚類について」

2.検査の説明とデモンストレーション

放射性物質検査

食品添加物検査

3.実習

手洗い実習(機器による手洗いの達成度合いの確認)

4.研修を終えてのアンケート、質疑応答



第 4 回

日時:平成 24 年 12 月 18 日

場所:日本生命勾当台ビル 2 階

内容:

食品衛生に関する監視指導等について、食品衛生法の規定に基づき「食品衛生監視指導計画」を毎年度定めることとしており、平成 25 年度の案として作成した「平成 25 年度仙台市食品衛生監視指導計画(案)」に対し、ご意見等を表明していただきました。

また、来年度より新たにスタートする「せんだい食の安全情報アドバイザー制度」についてご説明し、制度についてご意見をいただきました。

1.講義

「平成 25 年度仙台市食品衛生監視指導計画(案)について」

「せんだい食の安全情報アドバイザー制度について」

2.グループ活動

第 5 回

日時:平成 25 年 1 月 29 日

場所:エル・パーク仙台 5 階 セミナーホール

内容:

ノロウイルスをテーマとして取り上げ、ウイルスの特徴や、食中毒事例の紹介をしました。また、ノロウイルス対策として、紙くずを嘔吐物に見立てて、その正しい処理方法について実際に体験してもらいました。

また、本市の食品衛生確保対策の中長期的な方針を定めた「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」の改正案についてご説明し、ご意見をいただきました。さらに、「せんだい食の安全情報アドバイザー」の募集についてお知らせいたしました。

1. 講義及び実演

「ノロウイルス食中毒について」

「感染予防のための正しい除染方法」

2. 講義

「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改正について」

「せんだい食の安全情報アドバイザーの募集について」

3. グループ活動



第 6 回

日時:平成 25 年 3 月 15 日

場所:エル・パーク仙台 5 階 セミナーホール

内容:

食品の安全性の理解するために重要となるADI(一日摂取許容量)について、残留農薬と食品添加物をテーマに取り上げ、基準値がどのような考えに基づき設定されているか、実際の使用量はどの程度のレベルなのかについて講義を行いました。

また、講義の前後で、それぞれに対してイメージがどのように変化したかについてグループ討議を行い、イメージの変化を模造紙にマッピングしました。



2. 講義

「食品添加物と残留農薬の基準について」

3. グループ討議