

2011年8月1日

第38回けいはんな市民雑学大学講演を終えて

川端 信夫

テーマ：食品の安全～危害を知ろう～

日時：2011年7月23日(土)14時～16時

場所：高の原サティ内交流ホール

内容：

- ・2010年度食中毒統計資料を紹介
  - ・食品の危害原因として、①生物的危害、②化学的危害、③物理的危害に分類される
  - ・生物的危害：細菌等、原因物質は、手洗い、殺菌（熱殺菌）で除去可能  
家庭では保存条件の保証が難しいので、保存期間を短くすること
  - ・化学的危害：保存剤、薬品、添加物などは使用量制限が有り、原則危害が殆ど発生しない
  - ・物理的危害：家庭内では殆ど無い。事業として対応は大変、殆ど人海戦術のみ
  - ・自然＝安全ではない
  - ・飲食店の食中毒が多く、知識不足が多い  
→自治体の取り組みを紹介（大阪府、京都府、奈良県）
  - ・食品工場の安全対策として、HACCPの紹介
  - ・食品衛生法の紹介：安全は食品を提供する者の自己責任と規定されている
  - ・質問1：ワインやソーセージに使われている保存材についての安全性  
→規定量以下なら基本的に安全
  - ・質問2：トレーサビリティは本当に可能か？ 毒餃子事件などに効果有るか？  
→原料発生時点まで遡って履歴が判るシステムが出来つつある。  
基本的に性善説に基づいているので、悪意による異物混入は避けきれない
  - ・終了後間違いの指摘が有りました。  
アレルゲン5品目→7品目 エビ、カニが追加（小麦粉、卵、乳、そば、落花生）  
アレルゲン19品目→18品目 バナナが追加（2品目抜けて、1品目追加）  
ヒスタミン；植物性自然毒ではなく、動物性自然毒の分類になります
- 感想：不特定多数の参加者でのすで、話しのターゲットを、家庭で出来る安全に絞りました。  
少し専門的との声も聞きました。  
少しでも家庭内での食中毒等の危害が発生しないことにお役に立てれば幸いです。

以上