

令和4年度第1回 食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会 会議録	
日 時	令和4年5月31日(火) 午後3時～5時
開催場所	市庁舎 18階 なみき 18会議室
出席者	松崎部会長、林委員、日浅委員、今井委員
欠席者	今坂委員、田邊委員
開催形態	公開(傍聴者 0人)
議 題	1 部会長選任 2 令和4年度 食の安全を考えるシンポジウム(案)について
資 料	1 令和4年度 食の安全を考えるシンポジウム(案)について
決定事項	1 部会長は松崎委員とする。 2 11月12日の午後に港南公会堂で開催し、集客については8月に判断する。 3 消費者代表は今井委員とする。 4 第2部コーディネーターは松崎部会長とする。 5 パネリストの食品関係事業者は、食肉製品製造業者さんとコンビニ向けのお弁当を作っている業者さんの中から選定する。
議 事	<p><b>議題1 部会長の選出について</b></p> <p><b>事務局</b> 食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会設置要綱第3条の2に基づいて部会長は委員の互選で選任となりますが、皆様からご推薦ございますか。 無いようでしたら松崎委員に部会長をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。</p> <p>(委員一同) 拍手で承認 <b>松崎委員が部会長に就任</b></p> <p><b>議題2 令和4年度 食の安全を考えるシンポジウム(案)について</b></p> <p><b>事務局</b> 資料1に沿って説明。</p> <p><b>日浅委員</b> 集客について、直前キャンセルで会場等のコストがかかるのなら、今回は集客なしが良いのではないかと。</p> <p><b>事務局</b> 市の事業として行うため会場の使用料はかかりません。 また集客の有無にかかわらず YouTube 配信を行う為、コストは変わりません。</p> <p><b>林委員</b> 会場で集客した場合のメリットは何か？</p> <p><b>事務局</b> メリットは、ご質問等をその場で聴取しお答えする為、参加者の素朴な疑問等にその場でお答えできる点です。</p> <p><b>今井委員</b> Zoomなどで双方にやりとりはできるのか。</p> <p><b>事務局</b> 幅広い方が視聴するインターネットを通じて円滑に行うのは、難しいと考えます。</p>

部会長	過去の経験から会場で出た質問に答えて御理解していただく方が、参加者にとって満足度が高かったと感じます。
事務局	次に集客ありの場合、開催時間を午前か午後どちらにするかご意見をお願いします。
日浅委員	今までのシンポジウムの午前と午後の集客人数は。
事務局	午前に開催した平成 27 年度は 172 名、28 年度は 133 名、29 年度は 143 名、30 年度は 210 名です。午後に開催した令和元年度は 190 名です。
部会長	港南公会堂で開催するのは初めてなので、移動時間にゆとりのある午後の開催が良いと思う。
事務局	では集客については、新型コロナウイルス感染症の状況で 8 月に判断し、開催時間は、午後とします。 (講演内容例について説明) シンポジウムのテーマは「家庭での食中毒予防について」ですが、内容について御意見をお伺いします。
部会長	食肉の低温調理で気を付けるポイント、食品のテイクアウトやデリバリー、外でのバーベキュー等の注意に加え、手洗いの方法についても内容に含めて欲しい。
事務局	(資料を説明) どのような市内食品関係事業者をお願いするかご意見をお願いします。
林委員	ハム、ソーセージを扱う食肉製品業者さんは、肉の低温調理に詳しいのなら話を聞きたい。
日浅委員	家庭で食べた残りものについて、どういう扱いをすれば大丈夫かについて聞きたい。
部会長	食品の扱い方等、食中毒予防の基本を網羅したような内容にすると、興味をひくのではないか。 またコンビニ向けのお弁当業者さんから品質管理等の話を知りたい。
事務局	ではパネリストの食品関係事業者は、食肉製品製造業者さんとコンビニ向けのお弁当を作っている業者さんの中から選定します。 6 月 17 日の「食の安全・安心推進横浜会議」本会議にてシンポジウムの内容とあわせて報告をし、ご意見をいただきたいと考えております。