

	事前のご質問	講師 ご回答	回答内容
1	ゲノム編集食品の生産販売状況と消費者の理解	○	講演の中で対応
2	お弁当の食中毒が問題になっておりますが、外部委託業者の管理状況に問題があったのではないかと聞いていますが、調査を待たないと断定はできませんが…。お弁当はコンビニやスーパー、どこにでも売られていて手軽に食べられて助かっていますが、今回の食中毒でお弁当を食べるのがちょっと怖くなりました。安心して食べられるように消費者が注意すべき点があったら教えてください。		お弁当は、つくってからすぐ食べるものではないため、食べるまでの間に菌が増え、食中毒の原因となることがあります。お弁当につめるご飯やおかずになるべく菌をつけないこと、菌を増やさないことが大切です。そのため、調理前にはしっかり手を洗いましょう。 また、食材は中心部までしっかり加熱し、十分に冷めてから、直接手で触れないように菜箸などを使い弁当箱に詰めましょう。おかずは水分が多いと菌が増えやすいため、揚げ物や焼き物に、味付けも濃い目にするとう菌が増えにくくなります。低温で保管することも大切です。（東京都HPから）
3	食品添加物など知らぬ間に過剰摂取しているようで気になっています		厚生労働省では、食品添加物を実際にどの程度摂取しているか、調査しています。最近の調査結果では、実際の摂取量は、健康への悪影響がないとされる「一日摂取許容量」（ADI）を、大きく下回っています。 （厚労省HPから）
4	輸入くだものの薬品使用について疑問があります。スーパーなどに皮をむかずに食べられる輸入ぶどうが販売されていますが、普通に考えて長い日数をかけて船で運ばれてくるぶどうがそのままだと腐らない訳がなく、何かしら薬品が使用されていると思います。販売されているということは基準をクリアしているのでしょうか、食べる時にすごくすごく丁寧に洗うべきでしょうか？昔、オレンジなどは気を付けるように学校で学んだ気がしますが、今のそういった事情はどのようになっているのか、興味があります。	○	農薬も使用基準があり、輸入果物について検査が行われています。 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html 厚生労働省が所管
5	HACCPの管理方法		HACCPに沿った衛生管理の制度化について、令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者の皆様がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりました。（厚労省HPを参照してください） https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
6	絹ごし豆腐の原材料によくあるシリコン樹脂とはなんなのかが気になっています。		除泡剤として使われており、食品添加物として安全審査されている
7	ゲノム編集のトマトなど市販化されているものがありますが、食の安全安心についてどの様に認識したらいいか、気になっています。	○	講演の中で対応

<p>8 食品関連事業者として、遺伝子組み換え食品の対象品目を扱っている場合、用意して保存しておくべき書類を具体的にご教示いただきたいです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「分別流通管理済み」と伝達されている大豆を使用した豆腐を製造、販売する場合。 ・地元農協から長崎県産大豆を仕入れて、豆腐を小ロット製造、販売する際に「遺伝子組換えでない」と記載する場合。（輸入大豆と物流上交差することはない） 	<p>消費者庁所管 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html 「遺伝子組換えでない」旨の表示(任意表示)について</p> <p>○</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 その原料の分別生産流通管理がなされている旨の書類、 2 遺伝子組換え農産物が混入していないことの根拠の確認等の社会的検証 3 科学的検証の手法で原材料の大豆やとうもろこしにおいて遺伝子組換え農産物を含まないことを確認できる書類 <p>「科学的検証と社会的検証を用いた遺伝子組換え表示の監視の考え方」平成31年資料</p>
---	---