

平成29年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第2回)

ノロウイルスによる食中毒・ 感染症対策を考えるシンポジウム

開催結果概要

29.10.30 県民くらしの安全課

1 開催概要

目的	<p>本県のノロウイルスによる食中毒は、毎年、発生件数が一番多い食中毒となっており、改めて食品の衛生管理及び施設の感染症対策の徹底が求められています。</p> <p>今回、地域住民、事業者、顧客等と日常的に接する地域の食品安全に関わる方々等を対象に、ノロウイルスによる健康被害について、基礎知識や最新の知見に基づく具体的対策等を学んでいただき、食品衛生についての正しい知識の普及とともに、食中毒の発生、更には、施設における感染拡大を防止するため、シンポジウムを開催したものです。</p>
日時・会場	<p>平成29年10月30日(月) 13:30～16:10</p> <p>いわて県民情報交流センター「アイーナ」7階 小田島組☆ほ～る</p>
参加者	<p>約200名</p>
内容	<ul style="list-style-type: none">◆講演Ⅰ「ノロウイルスによる食中毒・感染症対策について」 ＜講師＞ 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第4室長 野田 衛 氏◆講演Ⅱ「岩手県のノロウイルス食中毒発生状況等について」 ＜講師＞ 岩手県環境生活部県民くらしの安全課 加藤 織恵◆意見交換・質疑 ＜アドバイザー＞ 講演講師

2 講演 I

「ノロウイルスによる食中毒・感染症対策について」

講師 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第4室長 野田 衛 氏

内容 ノロウイルス感染症・食中毒発生状況、予ノロウイルス食中毒予防が困難な理由、刻み海苔関連食中毒事件、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正などについて、最新の知見を基にわかりやすく解説いただきました。



2 講演Ⅱ

「岩手県のノロウイルス食中毒発生状況等について」

講師 岩手県環境生活部県民くらしの安全課 主査 加藤 織恵

内容 岩手県における食中毒発生状況、食中毒発生事例、感染症発生動向、感染症胃腸炎の集団感染事例、平成29年度岩手県食品衛生監視指導計画、ノロウイルス食中毒発生防止対策事業、生産段階における取組、岩手版HACCPの導入による食中毒防止等について、丁寧に解説しました。



3 質疑・意見交換

参加者から事前に寄せられた質問等のほか、会場の質問・意見に対し、講師等に解説していただきました。

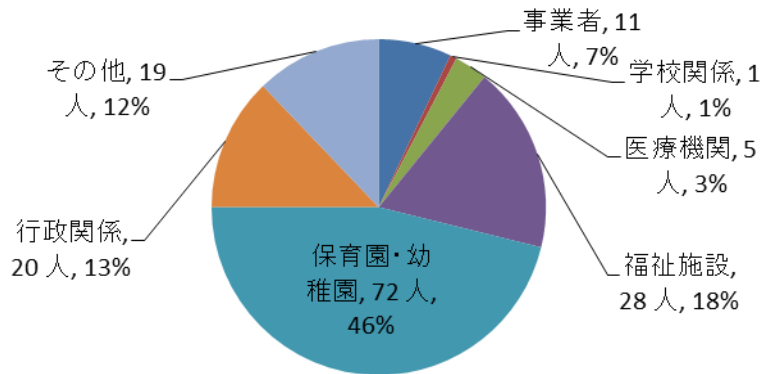
☆アドバイザー

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第4室長 野田 衛 氏

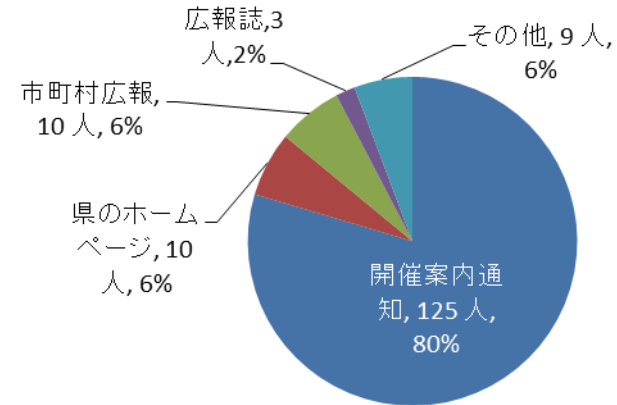
岩手県環境生活部県民くらしの安全課主査 加藤 織恵

アンケート結果

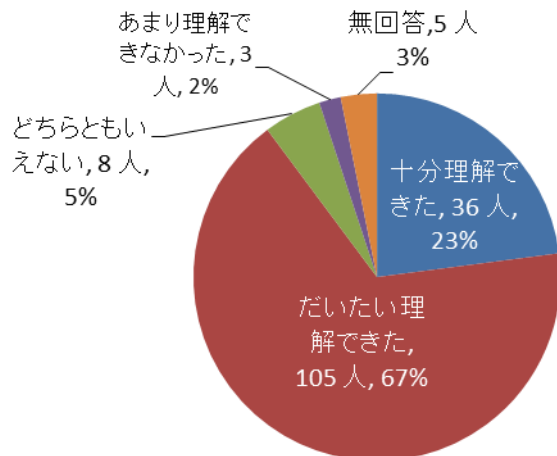
回答者の属性



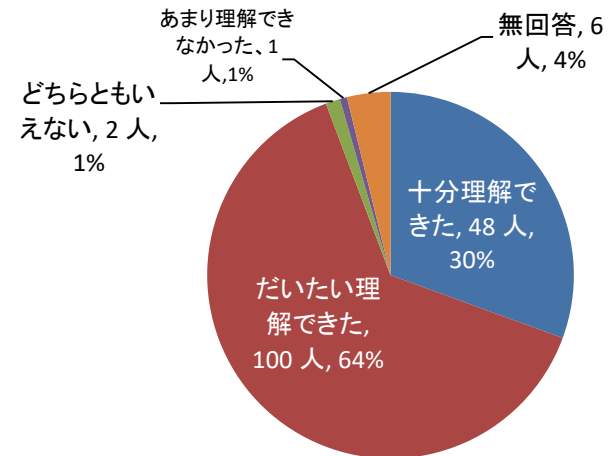
開催を知ったきっかけ



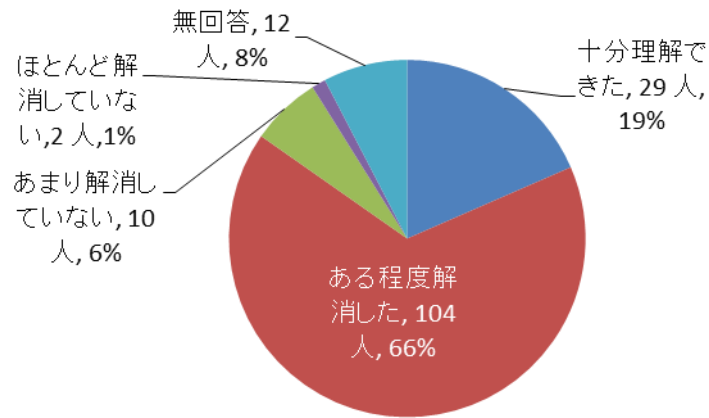
講演 I の内容



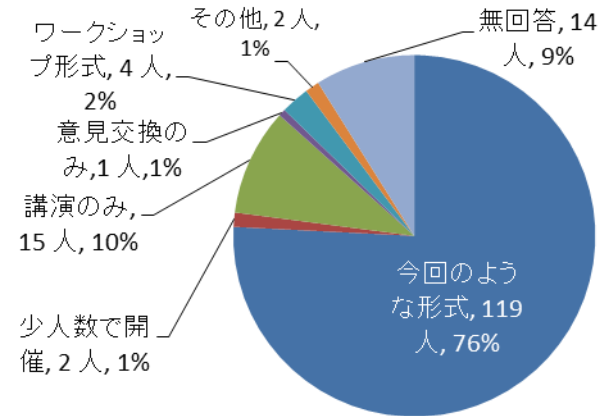
講演 II の内容



疑問の解消



今後の開催方法



今後取り上げてほしい話題

