

食の安全・安心の確保に関する講演会・意見交換会

～『生で食べる』ことについて考えよう～

令和4年11月4日（金）

14時00分～16時00分

県地場産業振興センター本館2階第1研修室

1 開 会

2 開会挨拶

石川県健康福祉部次長兼食品安全対策室長

3 講演

①「生食から得られる栄養素について」

講師：高橋 徹 氏

（金沢学院大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授）

②「生食の食中毒リスク～魚介類、畜産物、野菜、水～」

講師：中口 義次 氏

（石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 准教授）

③「行政における食品の安全確保に向けた取り組みについて」

講師：西森 健

（石川県 健康福祉部 薬事衛生課 課長補佐）

4 意見交換

コーディネーター：中口 義次 氏

（石川県食品安全安心対策懇話会座長、石川県立大学准教授）

5 その他

6 閉 会

事前にいただいたご質問

【鮮魚】

- ・刺身で食べることのメリット、デメリット及び対策。
- ・アニサキスを素人が発見することは可能か。また、お寿司などはアニサキスが
目視で確認できなければ安全か。
- ・カキ貝はどれくらい煮たら安全か。
- ・刺身、海鮮丼など、生魚は食べないほうが良いか。
- ・イワナなどの川魚および養殖した川魚の生食は安全か。

【その他】

- ・加熱不十分の小麦粉の安全性。
- ・外国で生卵が食されない理由。