

食品照射という新技術を考える

消費者は、知らずに損をしていませんか？ 第2弾！

主催：食のコミュニケーション円卓会議 <http://food-entaku.org>

共催：日本アイソトープ協会 <http://www.jrias.or.jp/>

日本食品照射研究協議会 <http://jrafi.ac.affrc.go.jp/>

日 時：2014年7月9日（水）15:00～17:30

（第51回 アイソトープ・放射線研究発表会 最終日）

場 所：東京大学弥生講堂アネックス セイホクギャラリー

（地下鉄南北線 東大前駅1分、東大農学部正門入ってすぐ左側）

申込み：日本アイソトープ協会 HP で事前登録 先着50名（6月2日 受付開始）

<http://www.jrias.or.jp/seminar/cat4/505.html>

参加費：無料（研究発表会の他のプログラムにも参加する場合は2,000円）

一昨年の2012年夏以来、飲食店などでの牛生レバーの提供は禁止されたままとなっています。食中毒対策の切り札の一つとして放射線殺菌技術への期待が高まりつつあるのですが、日本では食品の放射線殺菌について、「安全性評価」→「ニーズと社会受容性の判断」→「法令の整備」という、欧米各国で1980年代から進められてきた社会的合意のプロセスが機能していません。

昨年は、厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会の第一線の行政官との対話を行い、一定の共通認識を持つことができました。そこで、今回は、安全な食品を提供するために心を砕いている事業者の方々に現状を語っていただき、様々な現場の課題を、誰もが消費者の一人という立場で共有したいと思えます。

< 内容（予定） >

1) 基調講演（日本食品照射研究協議会）

2) パネル討論（司会：市川まりこ）

岡村 弘之 氏（長谷川香料株式会社）

小暮 実 氏（東京都中央区保健所）

田中 実 氏（株式会社コーガアイソトープ）

野田 富雄 氏（社団法人日本畜産副産物協会）

平沢 裕子 氏（産経新聞東京本社）

3) 会場の参加者を交えた意見交換

問い合わせ：食のコミュニケーション円卓会議 Tel：090-9644-0008