



食卓の“安心”がきっと見つかる！

食の安全を考えるシンポジウム

「もっと知りたい！缶詰・びん詰・レトルト食品」を開催します



横浜市では、食の安全に関する相互理解を深めるため、市民や事業者の皆様と行政で情報を共有し、相互の意見交換をする「食の安全を考えるシンポジウム」を年に1回開催しています。

令和7年度は「もっと知りたい！缶詰・びん詰・レトルト食品」と題し、会場からの質問にもお答えしつつ、市民の皆様と一緒に缶詰、びん詰、レトルト食品等の長期保存食品の安全・安心について考えます。

■ 開催概要

- 【日時】 11月15日(土)
10:00～12:30(開場 9:30)
- 【会場】 横浜市港南公会堂(港南区港南中央通 10-1)
港南公会堂棟2階
市営地下鉄ブルーライン 港南中央駅 徒歩1分
- 【参加費】 無料
- 【申込】 不要
- 【定員】 先着 400 名(定員になり次第受付終了)
※当日の様子は、後日動画配信予定(詳しくは裏面参照)



写真:令和6年度開催(意見交換会)の様子

■ 内容

第1部 基調講演

- 一般的な製造方法や特徴、安全性等について
公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会
業務部部長 藤崎 享(ふじさき とおる)氏
- 品質・衛生管理、ローリングストック等について
はごろもフーズ株式会社
取締役品質保証本部長 給田 尚文(きゅうだ たかふみ)氏

缶やびんに入っていれば
いつまでも食べられる？

自宅で保管するとき
気をつけることは
ある？

第2部 意見交換会

学識経験者、事業者代表、市民代表、
食品衛生担当行政職員(横浜市)による
暮らしに役立つ缶詰・びん詰・レトルト食品に
関する疑問や豆知識についての意見交換

防災にも役立つ
“ローリングストック”
ってなに？

裏面あり

参加費無料・申込不要 ぜひお越しください！



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷

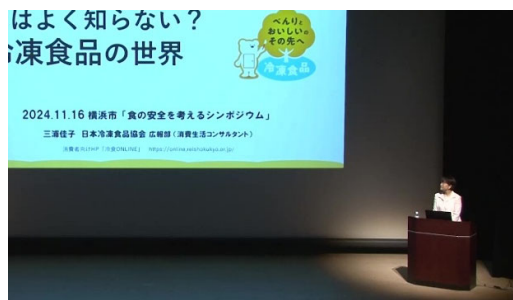


(参考)過去のシンポジウムテーマ

シンポジウムのテーマなどは食の安全・安心推進横浜会議※において協議し、決定しています。

<参考>これまでの食の安全を考えるシンポジウム開催テーマ

年度	テーマ
令和6年度	実はよく知らない？冷凍食品の世界
令和5年度	青果物の食の安全・安心
令和4年度	家庭でできる食中毒予防



令和6年度 基調講演



令和5年度 意見交換会

※ 食の安全・安心推進横浜会議：横浜市における食の安全に関する施策その他食の安全の確保に関し必要な事項について審議するため、平成24年4月に設置された附属機関です。学識経験者、公募による市民代表、食品関係団体代表、食品関係事業者代表、計12名で構成されています（令和7年11月5日現在）。

■ 動画での公開について

会場型のシンポジウムだけでなく、広く市民の皆様にご視聴いただけるよう、シンポジウムの開催後に動画公開を行っています。過去のシンポジウムの様子もご覧いただけます。

【公開WEBページ】 リスクコミュニケーション事業
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/anzenansin/shinpoziomu.html>

【令和7年度シンポジウム 公開日】2月上旬(予定)



令和7年度シンポジウムの詳細についても、
右の二次元バーコードからご確認ください。

食の安全ヨコハマ



取材を希望される方は、11月13日(木)17時までには次の問合せ先へ御連絡ください。

お問合せ先		
医療局食品衛生課長	及川 知子	Tel 045-671-2435



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷

