

(議事概要)

- 平成20年11月からクオリティーチェッカーを配置したという説明があったが、これが入ってどこがよくなったのか？また、チェッカーにはどんな人がなっているのか。(食品ウォッチャー)
- 従来よりマニュアルに沿って各営業課で品質をチェックしていたことを、更に漏れのないようにダブルチェック体制としました。このことにより品質管理精度はアップしております。クオリティーチェッカーは、従業員の中から研修を受けさせて職務につけさせています。(流通販売業者)
- 売れ残った物はどうするのか？
- 焼却及び廃棄処分をしています。(流通販売業者)
- 他の個人スーパーで買った弁当に髪の毛が入っていたり、また別の店でツメが入っていたこともあった。その他、うどんの麺を買った際、中からホッチキスが出てきて、大村のメーカーがお詫びに来たこともあった。このような経験をしてきたが、今日の流通販売業者さんの衛生管理状況を見学できて勉強になった。これまで以上にチェックしていこうと思った。(食生活改善推進員協議会)
- 食品の事故を防ぐため、通常監視の中で、抜き打ちで監視を行っているが、この店はどうかという所もある。自主的な衛生管理ができるように根気よく指導していきたいと思っている。また、保健所では食品衛生法に基づき仕事をしているが、法律の許可を取らなければならない施設が833あり、県条例の許可が必要な施設が107あり、これは「うに加工品」がほとんどで、魚介類加工業という許可になる。監視指導計画に基づいて監視しており、年間866回の年間目標を立てているが、昨年度は724施設(80%)であった。今年度は100%を目指したい。それ以外に、食品の収去検査を行っているが、いろんな食品を取ってきて、細菌の検査などを行っている。検査結果が悪ければ、同じ事を繰り返さないための指導を行っている。また、沓岐は観光が重要な産業の1つになっている。60万弱の観光客がよそからくる。宿泊施設を利用することから、食中毒をおこさないよう、今年度の保健所長の重点目標に掲げている。77施設あるが、年2回は立入を行うことを目標にしている。平成18年から20年度まで3年間で、保健所へあがってくる食中毒事故はゼロ件で推移しており、平成21年度も引き続き監視していきたいと思っている。(沓岐保健所)
- 食中毒の話が出たが、この連休、長崎県内でも、大村市内や雲仙市内で、食中毒(疑)等が発生している。消費者庁では、商品や製品の重大事故を情報収集して、毎週水曜日にホームページで公表している。この中で食中毒の情報は、毎週10～20件くらい公表されているので、全国的にみると結構頻発していると感じる。参考までに情報提供させていただきたい。(食品安全・消費生活課)
- 全国チェーンのお店では問題はないが、地方の小売店やスーパーマーケットなどの管理は、見ていて気になる。保健所からの検査をお願いできればと思う。原材料とか書いていないスーパーがあり、今でも改善されていないところもある。保健所さんから指導していただきたい。(食品ウォッチャー)
- 表示がおかしい場合などは、情報提供をお願いしたい。事業者も、そのような声が直接こないと細かい対応がなかなか難しいかもしれない。(食品安全・消費生活課)
- 個人の店では表示をしていなかったり、余ったそうざいを次の日に売っていたりといったことがあった。数年前だが保健所さんから指導してもらったことがあった。(食品ウォッチャー)
- そうざいなどで気になることがある。日付は今日になっているが、本当に今日作った物かと思うことがある。今日見せてもらった流通販売業者さんのように温度管理をココまでしっかりしているという店舗もあれば、特に個人の店舗によってはばらつきもあるように思う。指導のあり方によってはそこら辺も変わっていくのではないかとと思っている。今日はいい勉強をさせてもらった。(食生活改善推進員協議会)
- 期限表示は製造者が責任をもって表示をしている。例えば、製造者が2日持つという期限設定で表示を行い、もし事故が起これば製造者が責任を取るようになる。そのようなルールになっている。(沓岐保健所)
- ミネラルウォーターなどの賞味期限は、他の食品と比べると長いと思う。その理由を教えてほしい。(食生活改善推進員協議会)
- ミネラルウォーターはそのほとんどが人の手が入らないオートメーション化して作られている。水には栄養成分がほとんどなく、雑菌が増殖するとかということが少ないため、日持ちのする食品であり、期限

が1年とか2年のものがある。また、紫外線殺菌をしたり、濾過行程を経たり、法律で製造基準が定められている。また、大手メーカーでは、日持ち検査をした期限に安全率(0.7~0.8)をかけた期限がほとんどである。流通している「水」は安心していただいても結構である。(壱岐保健所)

- 水で食中毒になるといった事例はあるのか？(食品安全・消費生活課)
- 井戸水を手洗いに使っていた給食施設(保育園)で、たまたまトイレからの排水が井戸水に混入して0157が発生したという事例はあるが、製品になった「水」で事故になったということは聞かない。たまたま、ラインの部品の一部が混入したなどの異物混入という事例が全国ではあるようだが。(壱岐保健所)
- 小さな個人スーパーでの衛生管理の話が出ていたが、食品ウォッチャーのシステムについて教えていただきたい。(県栄養士会)
- 各県ウォッチャー制度を導入してある。長崎県では平成15年から導入しており、今年度は204名に委嘱している。各県での取組は少しずつ違ってくるが、長崎県では研修を行い、買い物の中で、そのついでに表示などをチェックしていただくということをお願いしている。昨年からは年2回研修をするようになった。県内では全市町にウォッチャーを委嘱しており、一人の所もあるが、長崎市や佐世保市では40名ほど、離島地区で壱岐は人数が多い方になる。定期報告と随時報告があり、定期報告では年に3回、決まった期間内にチェックしていただいた商品の数を報告していただくもの、随時報告では、冷蔵品が冷蔵以外で売られていた、表示では期限表示がなかったなどの報告を、できるだけ表示のラベルなどを付けて報告してもらおう。報告どおりであれば改善させるように指導を行う。なお、いただいた情報とその改善状況を課ホームページで紹介させていただいているので、ぜひご覧いただきたい。(食品安全・消費生活課)
- チェックする商品は決まったものがあるのか？(県栄養士会)
- 決まっていない。(食品安全・消費生活課)
- 年3回の定期報告は、集計するのが面倒くさい。また、表示がおかしいなという商品は、表示を見ただけでは覚えきれなくて、必要がないけれど買わないといけなくなる。随時報告を出すためには、そういうことをすることもある。(食品ウォッチャー)
- 食品ウォッチャーの皆様にはボランティアでやっていただいているので、たいへん申し訳ない。(食品安全・消費生活課)
- 一昨年から食品ウォッチャーをしているが、一昨年よりだいぶ表示はよくなったと思う。産地表示や原材料の記入など。(食品ウォッチャー)
- 産地偽装など表示の問題は、全国的にいろんな事件が発生して、消費者の関心が高まって、それが業者の方にフィードバックしていった、そういうことが改善されていく部分もあるのかなと思う。また、昨年度の食品ウォッチャーは210名に委嘱し、3万8千店舗、商品のべ20万点見ましたという結果で、そういう目でチェックしている。随時報告では、年間100~200件いただいております、昨年は140件くらいの報告があった。加工品が約7割、表示関係が8割くらい、中身によっては、食品衛生法やJAS法で問題ない事例もあるが、145件中59件は立入調査をしており、表示に誤りがあれば指導しているといった状況である。今後ともご協力をお願いしたい。もう一つは、食品110番を設置して、一般県民の方から情報をいただいている。情報の内容としては、表示関係が7割であった。全123件のうち、6割は現地調査をさせていただき、その中で指導等を行っている。(食品安全・消費生活課)
- 食品110番の番号は？(食品ウォッチャー)
- 0120-492574(しょくじこなし)。昨年から通話料無料のフリーダイヤルにしている。(食品安全・消費生活課)
- 壱岐では米も余っているし、野菜もたくさんある。難しいのかもしれないが、将来的には壱岐のものを半分以上でも3割でもいいから、弁当などに使って欲しいと思う。(食生活改善推進員協議会)
- 地産地消の消費者志向の流れもあり、将来的な課題として検討して行きます。(流通販売業者)
- 例えば農協から仕入れた米を使って弁当屋さんで弁当をつくるなど、壱岐の食材を使っていただければと思う。(食生活改善推進員協議会)
- 野菜などは、農家の方と商品本部が地場農家を確認し取引契約をし、品質検査も行った上で、販売をさせていただいています。(流通販売業者)

- 当課では食の安全だけではなく食育の部分も所管しており、今のは大事な話だと思っている。1つは地産地消が進んできており、新鮮で安心感のあるものをという声がある。壱岐の産地としての活用もある。学校では食育についてかなり教えているが、肝心の大人の方がなかなか意識が変わっていない部分もあるのかなと思う。県では食育の計画を作っており、市町でも計画を作って地域で取り組んでくださいというような仕事もしている。来月の半ば、食育のネットワーク会議を壱岐で開く予定であるが、今日のようなご意見を、いろんな所に反映をさせていただければと思う。(食品安全・消費生活課)
- 若いお母さんの意識改革がまず必要だと思う。虫の苦手な嫌いな子供というのは、お母さんが嫌いだから子供も嫌いというのがある。母親の役割の大切さをもう一度見直さないと行けない時代になっていると思います。(食品ウォッチャー)
- 先生が朝ご飯を食べない子に、ご飯、みそ汁、卵焼きなど、朝ご飯を食べた方がいいよということを毎日やられるというのを新聞で見たことがある。そうすると、血圧が高くなり遅刻がなくなる、風邪を引かないなど、学校で取り組むことがよかったと。朝ご飯を食べてこない子が半分くらいいる。お母さんは何をしていたかという、寝ていた。お母さんは遅くまでゲームしていた。何を食べてきたかというパン、あんパン、食パンを焼いてではない。そういう感じでほとんど食べてこない。そういうお母さんがいらっしゃる。もう1つ、民宿で炊飯ジャーを開けるとゴキブリがたくさんいることがあります。今でもあります。そういうのはどのようなチェックをしているのですか？(食生活改善推進員協議会)
- 炊飯ジャーの中を開けてチェックをすることはあまりない。どの民宿が情報提供していただきたい。ゴキブリをゼロにするのは難しいところもある。ただ駆除をするだけではなく、発生源を調べて元をたたないといけない。(壱岐保健所)
- 食育の話とか出たが、流通販売業者さんで交流会などはされているのか。(食品安全・消費生活課)
- 地域の方との取組としては、以前、お客様重役会という地域のお客様の声をお聞きする懇談会があったが、暫くは中断しています。(流通販売業者)
- 消費者にぜひ理解してほしいことがあればお話頂ければと思いますが。(食品安全・消費生活課)
- 離島ということで、船便が一日遅れて到着することがある。そうすると期限の許容日付が短くなる事もある。一日余分に経過していることになるが、許容期限内の商品を提供させていただいておりますので、ご安心いただければと思います。(流通販売業者)
- ウォッチャー活動をしていることで、気になることなどは何かありませんか。(食品安全・消費生活課)
- 期限切れのこんにゃくの件で随時報告したことがあり、保健所から指導にいったという報告があった。結局業者のミスだったということで、報告として出さなくてもいいかなとも思ったが、提出させていただいた。(食品ウォッチャー)
- 冷蔵保存の表示がないこんにゃくを購入して、室温保存していたら、ぐちゃぐちゃになっており、店に話したら交換してくれたので報告はしなかったこともある。(食品ウォッチャー)
- 個人スーパーのそうざいで、原材料の書いていない表示があったということもあった。(食品ウォッチャー)
- スーパーなどの量り売りの場合は、あらかじめ包装、店頭販売する場合、表示を省略できることがある。天ぷらのばら売りなども包装していないから表示していない。一日分の販売量を見越して、あらかじめ包装して販売する場合には、表示しないでいいよということではなく、消費者への情報提供という時代の流れで、消費者目線で表示することが好ましいという指導をしている。(壱岐保健所)
- 今の表示は製造の側に立った表示で、弱い側の消費者の立場にたった表示をしていただくように指導してほしい。(食品ウォッチャー)
- 消費者が安心して購入できる表示をしていくべきだと思っており、店舗にもそのような指導をしている。(壱岐保健所)
- アレルギーのある方は、心配だから表示がないものは買わないということもあると思う。(食品ウォッチャー)
- 近所に小さい個人店があり、カップヌードルが1ヶ月前に期限が切れたものが置いてある。パンも期限が切れているのを売っていたりする。保健所さんはそういう小さいお店も監視に行っていますか？(食品ウォッチャー)
- 許可施設が800施設以上あり、その全部を回るのはむずかしい。許可を持っていない店舗は保健所でも住所などを把握していないところもあり、ほとんど行っていない場合もある。(壱岐保健所)

- お年寄りの方はかわいそう。期限とか見て買う年代だったらいいが。(食品ウォッチャー)
- 期限表示の考え方、賞味期限と消費期限がある。消費期限が切れた食品の販売は現に慎む、それは販売によって食中毒が起こる危険性があるから、絶対にやめさせないといけない行為であるが、賞味期限が切れた食品を、半額などで購入される人が納得して購入される場合には、即法違反かと言われると、ひっかからない部分があったりする。今のようなお話しのお店があれば、匿名でもかまわないので保健所に連絡いただきたい。(彦岐保健所)
- 仕入れ値、すごく安く売っている時があるが、これは利益があるのか。(食品ウォッチャー)
- 卵98円という価格がありますが、利益は少ないです。そういう奉仕商品を買っていただき、更に他の商品も買って頂ければ幸いです。(流通販売業者)
- 賞味期限、消費期限の問題、保健所の監視指導の件、食品ウォッチャーの件など、個人商店になるほど気になる点が多いという話、近所づきあいで言いにくいという実態があるということもわかった。食品ウォッチャー、110番、保健所への情報提供、食の安全・安心、特に不安不信というのがないように情報提供していただければと思っているので、よろしくお願いします。(食品安全・消費生活課)