

県北地区「食品の安全・安心リスクコミュニケーション（意見交換会）」を開催しました。

今回は、九州農政局長崎農政事務所と共催で開催しています。

県北地区「食品の安全・安心リスクコミュニケーション（意見交換会）」の概要

1. 目的 消費者、生産者、行政の関係者が食品の安全・安心確保に関する情報の共有、意見の交換、相互理解を促進するとともに提案された意見を施策に反映させることを目的とする。

2. テーマ 安全・安心な学校給食の推進
(消費者、生産者、行政による情報・意見交換)

3. 日時 平成19年11月14日(水) 11:30~15:00

4. 研修施設 平戸市立生月学校給食共同調理場

5. 意見交換会会場 生月町中央公民館

6. 意見交換会出席者

消費者	平戸市在住者	15名
生産者	・生産農家	・調理場関係者
行政	・県北保健所	・県北農業改良普及センター
	・平戸市教育委員会	・食育・食品安全推進室

7. 意見交換の概要 次のとおりです。



写真上 出席者に懐かしい学校給食を提供していただきました。

写真下 施設の衛生管理等について説明をいただいた後、意見交換会をおこないました。

テーマ：安全・安心な学校給食の推進

	学校給食共同調理場・生産者の安全・安心のとりくみ	発表者
<p>学校給食における安全・安心の取り組み</p>	<p>安全・安心の取り組みといってもいろいろありますが、なんといっても一番は、食中毒等をはじめとした事故の防止の徹底です。国や県が出している手引き等を基に取り組んでいます。</p> <p>毎朝帳簿をつけて、点検項目のチェックや調理従事者の健康管理のチェックをおこなっています。</p> <p>果物・トマト以外は全て加熱し、サラダなどの冷たい献立も一度加熱して冷めます。できあがった料理全ての温度の記録をとっています。また、保存食として、できあがった料理すべてを2週間冷凍庫で保存しています。</p> <p>毎日できあがった料理を校長先生等が検食して検食簿にその状態を記録しています。</p> <p>調理用器具を肉や魚など食材ごとにわけて使うようにしていたり、子供達が食べる2時間前以前にはできあがらないようにしています。</p> <p>食材の管理として、生月町内の決まった個人や業者及び学校給食会からしかとらないようにしています。また、食品検査の成績書を提出させたり、契約書を交わしたりしており、何かあったらすぐ業者の方と連絡を取り合うようにしています。</p> <p>国や県で給食に対する地産地消の目標値が設定されていますが、生月町では県内でも地場産物の使用割合は高い方だと思います。</p> <p>献立協議会を安全・安心対策として、年11回開催しています。</p> <p>調理従事者の研修に年4回参加しています。また、毎日のミーティングで伝達や確認を行っています。</p> <p>広報活動として給食だよりや献立表の配付をしています。また、給食時間にも指導に行っています。</p>	<p>学校栄養士</p>

	学校給食共同調理場・生産者の安全・安心のとりくみ	発表者
生産農家における安全・安心の取り組み	<p>安全な食材を安定的に供給するのが生産者の責任であるので、外部からの仕入れで無理に品揃えをしないようにしています。また、地元産のものを大いに利用してもらいたいと思っています。</p> <p>17年前から化学肥料も農薬を使うのをやめた野菜づくりをおこなっています。始めは土が肥料などになれてしまって大変でしたが、土も徐々に回復し、野菜もできるようになりました。</p> <p>子供達に安全な野菜を食べさせたいという思いから、給食用食材を納入する給食部会を立ち上げて、なるべく農薬を使わない野菜づくりについての申し合わせをしたりしています。</p> <p>市場ではきれいで形のよいものしか受け入れられないので、もう少し消費者の方にも考えていただいて、形等がいびつでも安全なものを選ぶようにしていただければと思います。</p> <p>農薬等を抑えた自然栽培はなかなか思うようにいかない面もありますが、安全・安心な食材を1品でも多く供給できるように、努力や研究が必要だと思います。</p>	生産農家
質問事項	回答・対応の内容	発表者
<p>【食材検査や農薬使用について】</p> <p>食材の検査などはおこなっているのでしょうか。</p>	<p>冷凍野菜については、県の給食会で検査を行っています。国産が安全というわけではありませんが、レモン以外の野菜は国産品という契約になっています。</p> <p>農薬を使わないと安定供給が難しいのが現状です。農薬には厳しい基準があり、基準に適合しなければ登録できず、登録されたものでなければ使用できません。適正に使用すれば、安全性が確保されています。</p> <p>農業だけで生活している人は、市場で売れないと生活がなりたたず、安定供給しようとするれば農薬が必要になります。残留農薬については、厳しい基準に基づき検査がなされています。消費者の方に高くても、形が悪くても、安全なものという意識が広まれば、農薬使用についても変わってくるのではないかと思います。</p>	<p>学校栄養士</p> <p>農政事務所</p> <p>県</p>

質問事項	回答・対応の内容	発表者
<p>アスパラにはたくさん農薬が使われているので食べない方がいいといわれましたが。</p>	<p>作物を作るのには栽培基準があり、栽培履歴を記帳するようになっており、出荷している農家で基準を守らない農家はないと思います。野菜の中でもアスパラへの農薬回数は少ない方です。生でも食べる野菜ですので、より注意が払われており、さらに農薬回数を減らすための研究もすすめられています。</p> <p>農薬は、生産者や消費者が一緒になって考えなければならない問題です。</p>	<p>県</p> <p>県</p>
<p>【食品の表示について】 加工品の袋の表には国産を思わせる表現があるのに、裏の表示を見ると小さく中国産と表示されてあるものがあり、食品の表示をどこまで信じていいのか、どのようなしくみになっているのかわかりません。</p>	<p>表示には注意して買ってほしいと思います。</p> <p>多くの消費者に誤解を与える表示であれば、景品表示法上、優良誤認¹となることがあります。</p> <p>表示にはいろいろな規定があるので難しいですが、おかしいと思うものは国や県に情報提供をしてもらえればと思います。</p>	<p>農政事務所 県</p> <p>農政事務所・県</p>
<p>開封後は早めにお召し上がり下さいの「早めに」とはどのくらいの期間なのかわからない。食育という食べ方等が主に話題になっていますが、品質表示に関する食育というものがあっていいのではないのでしょうか。</p>	<p>表示に関しては、消費者の方からの要望があれば、出前講座という勉強会を開催しておりますので、連絡をいただければと思います。</p>	<p>農政事務所</p>
<p>消費期限と賞味期限の違いを教えてください。また、このような期限は誰が決めてつけるものなのですか。</p>	<p>消費期限とは、傷みが早い食品につけられる期限で、目安としては、製造日を含めて5日以内に食べないと安全の保証はないという期限です。賞味期限は比較の日持ちのする食品につけられるもので、安全性というよりも味や香り等の品質が保たれる期限です。</p> <p>消費期限・賞味期限はあくまでも封を開封しない状態での期限です。封を開封してしまうとそこで期限の保証はなくなりますので、あとは消費者の方で判断してもらうことになります。期限の設定は、基本的に製造者・加工者が設定します。</p>	<p>県</p> <p>県</p>
<p>今、問題になっている期限の表示について、健康被害が出てないのだから、もう少し長く期限を設定していれば問題にならなかったものもあるのではないかと思います。</p>	<p>本当は1ヶ月もつ食品でも、業者によって2週間とかいう期限を設定しているものがあると思いますが、メーカーの立場で言うと、期限いっぱい設定していて、ちょっとでも過ぎたものでのクレームが多くなると困るので、なるべくクレームがないようにするというのが業界の考え方かと思います。</p>	<p>県</p>

質 問 事 項	回答・対応の内容	発表者
<p>【流通食品の安全管理について】</p> <p>流通食品の安全管理・監視はどのようなシステムがあるのでしょうか。DNA検査などは行われているのでしょうか。</p>	<p>保健所で主に製造者に対して監視を行っています。収去検査とって、食品等を無償で持ち帰り、検査する方法があり、その結果、何か問題があれば、製造過程や流通状況などの段階的な調査を行い、指導等を行っています。</p> <p>農林水産省では、DNA検査を行っています。例えば、ミートホープの事件を受けて、肉の種類を調べるDNA検査を行いました。また、BSEの発生を受けて、牛肉については、トレーサビリティ²制度が施行されています。</p>	<p>県</p> <p>農政事務所</p>
<p>【食品添加物について】</p> <p>子供が好んで食べるような食品に添加物がたくさん入っているという話を本で読みました。子供がこういう味に慣れてしまわないように、親の力で子供を守って欲しいと思います。</p>	<p>給食で加工品を使わないというのは、調理員の人数や調理時間の制限等の問題から無理です。給食はなるべくうす味を心がけていますが、現状は加工品を使ったメニューが好きなメニューの上位になったり、濃い味のメニューの時は残食が少なく、うす味のメニューの時は残食が多い傾向にあります。学校でも指導していきますが、家庭との連携も必要だと思います。</p>	<p>学校栄養士</p>
<p>食品添加物にはどんなものがありますか。</p> <p>学校で料理教室をした時に、ジュースの砂糖や添加物などを子供達に見せて教えています。</p> <p>PTAからも「ばっかり食」をやめ、バランスのいい食生活をするように呼びかけたり、子供に無添加の味噌づくりを体験させて手作りで作れることを体験させています。</p>	<p>にがりも添加物ですし、酸味料、着色料、香料などがあります。</p>	<p>県</p>
<p>【感想等】</p> <p>生産者の方の話を聞いて、気を遣われて野菜づくりをされていることにとっても感謝します（消費者）</p> <p>形のいびつな物でもいいという風潮がひろまればと思います（消費者）</p> <p>生産者と消費者の温度差を強く感じました。子供の頃にしっかり勉強していれば、大人になっても問題意識を持っていくようになるかなと思いました（消費者）</p>		

【用語の解説】

1 優良誤認

景品表示法で禁止されている不当表示の一つで、以下のような表示のことをいいます。

内容について、実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認される表示

内容について、競争業者に係るものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認される表示

2 牛肉のトレーサビリティ制度

牛の出生から消費者に供給されるまでの間の生産流通履歴情報が、追跡・遡及できる制度。すべての牛には10桁の個体識別番号がつけられ、この番号により生産から流通までの情報がすべて管理されています。消費者は、この番号をインターネット又は携帯電話により、その情報を調べることができます。