

県央地区「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、県諫早食肉衛生検査所と共催で開催しています。

県央地区「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 畜産物（食肉処理）の安全・安心確保
（消費者、生産者、行政による情報・意見交換）

3. 日時 平成20年1月29日（火） 10:00～15:00

4. 研修施設 日本フードパッカー諫早工場
長崎県諫早食肉衛生検査所

5. 意見交換会会場 長崎県諫早食肉衛生検査所

6. 意見交換会出席者

消費者 長崎市・西彼杵郡在住者 8名

生産者 ・生産農家 ・工場関係者 ・畜産関係団体

行政 ・県生活衛生課 ・県畜産課

・県央保健所 ・中央家畜保健衛生所

・諫早市 ・九州農政局長崎農政事務所 ・県食育・食品安全推進室

7. 意見交換会の概要 次のとおりです。



写真上 午前中、消費者の方には施設見学を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。

意見交換内容

：消費者 ：生産者（団体） ：工場 ：行政機関（事務局を除く。） ：事務局 の発言を表します。

午前中の工場見学の感想は？

食肉にするまでは手間暇がかかっていることがわかった。
HACCPという言葉は聞いていたが、HACCP対応の工場を見るのは初めて。安全・安心が自覚できた。
このような検査所に獣医師がいるとは知らなかった。
スライドを見てから見学をした方がより理解できたと思う。
BSE等があったため肉に抵抗があったが、安心した。
トレーサビリティというシステムがあるが、検査はどうなっているのか疑問だった。精密で細やかな衛生管理を自覚できた。
肉に関して情報は表示しかない。肉は魚や野菜と少し違うような感じがする。肉を衛生的の取り扱いということは、どういうことかわからなかった。建物は古いと感じたが、ゾーニングや手荒い等の意識づけなど、設備よりも働いている人の意識が高いと感じた。

もっと多くの人にこのような機会があることを願いたい。消費者の立場に立ったPRを考えておられるか。

「消費者立場に立ったPRを考えておられるか」とのことですが、従業員に対しての意識づけが大きな目的であり、それが徹底されることで、消費者に良い品物をお届けできると考えています。
見学するためには申請が必要になり、本部が許可することになっています。一回に10名程度までですが、年間ではかなりの見学を受け入れています。
交流の機会があればいつでも交流したいと考えています。

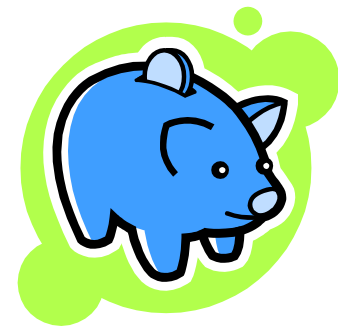
何を基準に豚肉を購入しますか。

国産かどうか、ブランド（もち豚、雲仙SPF豚等）などをもとに購入することが多いです。

輸入肉を選びますか、それとも国産肉ですか。

国産肉が多いです。

生産者に求めるものは何ですか。



消費者に豚を育てる苦労話などアピールしてほしい。情報を流してもらった方が親近感がわき、安心します。

機会があれば養豚場の見学に参加しますか。

参加したいです。
畜産協会、酪農協会では学校と連携して、生産段階の視察を実施しています。



豚、牛、鶏肉をどういう理由で好むか。

子供を育てる上で、牛肉は体をつくる、豚肉は頭を良くする、といわれるので参考にしている。また、豚、鶏肉は、比較的安価なので頻繁に食べます。

今回の意見交換会を何で知りましたか。

農政事務所からの案内や、栄養士会からの案内で知りました。

スーパーの肉屋さんは、鮮度をよくするため何か肉にふりかけているなどの話を聞きます。また、鉄の串みたいなものを肉に差し込んで、霜降り肉のようなものを作っていると聞いたことがあります。これは、科学技術の進歩と考えるべきなのでしょうか。国産の安心で安い肉がほしいのですが。

食肉製品には、添加物として認められているものもありますが、食肉の鮮度や色をよく見せるために添加物等を使用することは、食品衛生法で禁じられています。保健所では、食品衛生監視員が未然防止のため、小売店等への立入、監視を行っていますなく、あり得ないと考えます。

また、現在は個体識別できるトレーサビリティ法があり、生産者が特定できるためさらに不可能と思います。

消費者へ理解してもらいたいことなどはありますか。

国の豚肉の自給率目標は73%ですが、現在は60%以下です。もっと消費者に国産豚を消費してもらいたい、地産地消を推進して頂きたいと思います。消費者は安くという気持ちが強いですが、安全な食肉豚をつくるにはお金がかかります。安全は安くは買えないことを知ってもらいたいと考えます。

豚肉の販路拡大、地産地消を目的に、昨年10月に豚祭りを行いました。今年も実施したいと考えていますので是非ご参加願います。

食肉衛生検査所は、食肉検査データの有効利用ということで、データ還元事業を行っています。生産者、行政、開業獣医師などにデータをフィードバックし、それぞれの分野で活用することにより、健康な豚の生産に役立ててもらっています。また、このような意見交換会を開催し、食肉に関する情報をお互いが共有することにより、安全・安心を身近なものにして頂いています。

畜産物の生産コストが上昇し、価格が上昇しています。これは、家畜のえさとなるトウモロコシがバイオエタノールの原料として使用されてきたため、えさとしてのトウモロコシの絶対量が不足し、原料高になっているためです。是非ご理解をお願いします。

