

《報告》

## 「食の安全・安心タウンミーティング」報告

岸本 満<sup>1,2)</sup>

### 1. 食の安全・安心タウンミーティングとは

愛知県が策定する「平成27年度あいち食の安全・安心推進アクションプランに係る行動計画」のうち、食に関するリスクコミュニケーションの推進事業として「食の安全・安心タウンミーティング」が12回計画されている。

食の安全・安心タウンミーティング(以下「タウンミーティング」)は、地域に密着した食品事業者と地域住民及び行政機関が食の安全・安心について意見交換することにより、食の安全に関する情報を共有し、相互理解を深めて食の安全・安心確保のための方策を意見交換し、県の施策に反映させるというもので、愛知県12保健所が管内の地域住民対象に実施する。本タウンミーティングは平成24年度より瀬戸保健所主催事業を名古屋学芸大学健康・栄養研究所が共催する形式で開催してきた。

### 2. タウンミーティングの概要(瀬戸保健所作成実施要領を一部改)

平成27年度「食の安全・安心タウンミーティング」実施計画(案)

(目的) 第1「食の安全・安心タウンミーティング」(以下「タウンミーティング」という。)は、管内の学生、市民、食品等事業者及び愛知県瀬戸保健所が直接意見を交換することにより、食の安全・安心に関する情報を共有し、関係者の相互理解を深めることを目的とする。

なお、愛知県瀬戸保健所は、食の安全・安心タウンミーティングで出された提言が食の安全・安心推進事業の施策に反映させるよう努めるこ

ととする。

(実施方法等) 第2 食の安全・安心タウンミーティングの実施方法等は、次のとおりとする。

- 1 実施機関：愛知県瀬戸保健所
  - 2 共催機関：名古屋学芸大学健康・栄養研究所
  - 3 日 時：平成27年9月11日(金)  
午後2時から午後5時まで
  - 4 会 場：名古屋学芸大学5号館 521号室  
日進市岩崎町竹ノ山57番地
  - 5 参加対象者：学生、市民、食品等事業者  
(100名程度)
  - 6 参加者募集方法
    - (1) 瀬戸市、尾張旭市、豊明市、日進市及び長久手市の広報に参加者募集記事を掲載する。
    - (2) 名古屋学芸大学等の学生に周知する。
  - 7 実施方法
    - (1) 食の安全・安心に係る食品の生産、製造・加工、流通・小売の各段階及び行政の取り組みについて発言
      - ア「野菜の生産段階における食の安全・安心の取り組み(仮題)」
      - イ「HACCP方式を用いた乳製品の製造管理について(仮題)」
      - ウ「食品の流通・小売段階における食の安全・安心の取り組み(仮題)」
      - エ「愛知県における食の安全・安心の取り組み」
    - (2) 意見交換会  
学生、市民、食品等事業者及び保健所職員が参加して意見交換会を開催する。
- (事業評価) 第3 食の安全・安心タウンミーティング参加者に、次の事項を含んだアンケート

1) 名古屋学芸大学健康・栄養研究所

2) 名古屋学芸大学管理栄養学部

トを実施し、事業評価を行う。

- (1) 年齢、性別、職業
- (2) 食の安全・安心タウンミーティングの開催をどのように知ったか
- (3) 関係者の理解が深まったと思われる度合い
- (4) 参加して役立った、役立つと思われた事項
- (5) 今後、取り上げて欲しい内容
- (6) 行政（瀬戸保健所）に対する要望事項
- (7) その他

### 3. 結果

(1) 参加申し込み 64名、うち学生43名

(2) 講演概要

ア「野菜の生産段階における食の安全・安心の取り組み」

JA あいち尾東 営農部営農企画課  
主任 石川峰章 氏

JA 愛知尾東で主に栽培する野菜、果樹のうち白菜、いちじくプチベール、桃かぶなどの紹介のあと、産直友の会（会員数993名）の活動（販売実績555,755千円）について言及した。安全安心に関する生産者への取り組みとしての研修会の開催やJA 営農指導員による圃場での確認、栽培日誌を管理して出荷時に「顔の見える」状態で販売することなどを行っている。農薬の適正な使用方法に関すること、栽培作業時の衛生管理、異物混入対策、農家訪問、指導、日誌の点検、生産履歴管理システム、出荷時の品質管理、残留農薬検査、GAP（農業生産工程管理システム）による安全管理などの取り組みを紹介した。安全な食品を提供することはお客様の命を預かっているといくことであり事故を起こさないことがJA と生産者の義務であると結んだ。

イ「豆腐製造に係るリスク管理を主体とした自主管理」

萱場食品株式会社 代表取締役  
阿部一利 氏

萱場食品株式会社は1955年創業の名古屋市千種区に本社、尾張旭市に工場をもつ豆腐及び惣菜製造会社で「さくらとうふ」のブランドでこだわりの各種商品を製造する。農水省の有機JAS

認定、愛知県のリスク管理優秀認定であり愛知県知事から優良施設表彰を受賞している。原材料は国産大豆とJAS認定の有機栽培大豆を使用し、おいしさと安全安心に力を注ぐ。生産ラインも国産大豆ライン、JAS有機大豆ライン、充填ミニ豆腐ラインなどの計6の製造ラインが原料ごとに分けられており品質の安定を確保している。JAS認定の工場でもあるので原材料の生産地、流通履歴の管理はもちろん、品質管理（製造工程管理、製品検査、施設設備の衛生管理）を徹底して行っている。製造工程管理では目視、温度計測、金属探知機などにより基準を確認、施設設備の管理では機器の始業前点検、定期保守点検の実施、陽圧管理による虫の侵入防止、専門業者による防虫防鼠措置、清掃洗浄マニュアルに基づく委託専門清掃業者による清掃、従業員へに定期的な勉強会、教育訓練を行っている。自社製品検査は一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、硬さ、内容量を検査、官能による味、香りも検査する。また保存製品の賞味期限翌日の官能検査も行っている。

ウ「小売業における食の安全・安心の取り組み」

ユニー株式会社 営業サポート本部  
商品・品質管理部 浅井良子 氏

ユニー(株)は稲沢市に本社を置く衣、食、住、余暇にわたる総合小売業のチェーンストアを主な事業とし、従業員数約3万人、全国1府19県に店舗数231を有する。食品加工を行うプロセスセンター（牧之原、関東、瀬戸）は品質の安定化、均質化、衛生管理の高度化、店舗作業の効率化を目標に高い商品力を持つ製品を供給する。安全を脅かす要因には微生物、異物、化学物質などがあり、安心を脅かす要因には偽装、表示誤り、法令違反などがあるが、これらを総合的に管理し健康被害の可能性を低くし、その深刻さの程度を小さくすることがリスク管理である。店舗におけるリスク管理は、衛生管理、表示管理、日付管理、情報管理を含む品質管理活動に取り組みことである。衛生管理はまず、法令の理解と遵守、従業員の個人衛生管理、作業場の環境衛生管理、5S活動などが中心となる。作業場の衛生調査も商品品質管理部による

内部監査と外部機関による第三者監査を行い、改善活動と教育訓練につなげている。店舗商品の抜き取り検査では食品衛生法の規格基準や社内基準に基づく細菌検査を毎年7月に実施、不適の時は9月に、さらに冬季も実施することがある。表示管理においては適正な商品情報の伝達のため、正確かつ消費者に分かりやすい表示を「表示作業手順」に従って実施、チェックリストによる適正表示の確認も複数人で行っている。日付管理も管理ルールに沿い日々のチェック、入荷日管理による先入れ先出しをする。情報管理においては商品関連事故情報（誤表示、異物混入、期限切れなど）を集約し、またメーカーによる商品回収情報なども店舗に発信している。またユニブランドの開発商品においては第三者機関による製品検査、製造工場の監査を自社又は第三者機関が実施するなど、公正性を確保した安全性の確認を行っている。

#### エ「愛知県における食の安全・安心の取り組み」

愛知県瀬戸保健所 環境・食品安全課職員  
主任 稲垣由美子 氏

愛知県の食品衛生行政組織は県庁健康福祉部保健医療局生活衛生課のもと12保健所9保健分室、衛生研究所、食品衛生検査所（本所、半田駐在、瀬戸駐在）があり、5保健所（一宮、半田、春日井、衣浦東部、豊川）に広域機動班を置く。保健所が行う食品安全に係る業務は①食品営業の許可及び食品関係営業者に対する助言、指導、②食品営業施設の監視、指導、③食品等の収去検査及び食中毒調査、④食の安全・安心推進事業などがある。

食品衛生法第52条により34業種については都道府県知事の許可が必要で営業許可を取得するにはその施設を管轄する保健所に申請をし、愛知県条例の定める基準に適合する必要がある。34業種には調理業（飲食店営業、喫茶店営業）、製造業（菓子製造業、あん類製造業など21業）、処理業（乳処理業など6業）、販売業（乳類販売業、食肉販売業など5業）がある。瀬戸保健所管内では許可を要する食品関係施設は6207施設あり（26年度末）、うち飲食店営業施設が3232施設ある。

監視指導は食品衛生法第24条第1項に基づくが、すべての施設に対し一律に行うのではなく製造、加工、調理、販売等を行う施設の規模、取り扱い食品の種類、特性、流通範囲等食中速及び不良食品の発生状況について危害分析を行い総合的に危害度が高い施設に重点を置いて実施している。たとえば、過去一年間に食中毒等を起こし行政処分を受けた施設は年に2回監視指導を行う。広域機動班は集団給食及び食品製造業等で特に重点的に管理を要する施設に対しHACCPの概念に基づく危害分析を行いその結果をもとに監視指導を行っている。平成26年度瀬戸保健所管内の収去検査は172件実施したが違反件数は0件だった。

愛知県には「リスク管理サポート事業」があり、中小規模の食品営業施設に対してHACCPの概念に基づく衛生管理の導入推進、普及を図っている。自主管理サポート事業により助言指導を受けた営業施設が自主管理が優良であると認定されると認定証が発行され「リスク管理優秀店」となり。平成27年8月現在瀬戸保健所管内では109施設が優秀店認定されている。

また愛知県には愛知県HACCP導入施設認定制度があり対象施設の区分には大規模弁当調理施設（17）、ホテル・旅館調理施設（4）、菓子製造施設（16）、そうざい製造施設（8）、豆腐製造施設（2）、めん類製造施設（4）、その他食品製造施設（21）、大量調理施設（4）がある（カッコ内の数値は認定施設数）。瀬戸保健所管内の認定施設にはフジパン株式会社（菓子製造業）、寿がきや食品株式会社（めん類製造業）、株式会社アイラ（大量調理施設）がある。

平成24年8月に札幌市などで発生した浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157を原因とする食中毒事件、平成26年7月に静岡市で露天商が販売した冷やしキュウリによるO157を原因とする大規模な食中毒事件があり、非許可食品製造業等に対しても届け出制度を導入した。営業許可が不要な食品や食品添加物（農産加工品（漬物、切り干し大根、生食用カット野菜・果物、ジャム等）、魚介類加工品等）、食品用の器具及び容器包装（飲食器、割烹具、容器包装等）、乳児用のおもちゃ（おしゃぶり、つみき、ままご

と用具等)が対象となる。平成27年8月28日現在届け出数は食品製造業213、器具、容器包装製造業34、おもちゃ製造業1となっている。

愛知県はHPで食の安全・安心情報サービスを行っているほか、総合相談窓口も開設して電話での相談も受け付けている。

#### 4. 参加者アンケート結果 (抜粋)

アンケート回答者：63名 (回収率98.4%)

##### アンケート回収状況

年齢・性別	男	女	計
30歳未満	2	43	45
31～40	1	1	2
41～50	2	2	4
51～60	2	0	2
61～70	3	3	6
71歳以上	0	3	3
不明	0	1	1
合計	10	53	63

別掲1 参加して、役に立ったことはあるか。  
(学生)：どの企業や立場でも消費者の立場に合わせて安全で安心な食品を提供するための取り組みを実施していることを知り、食の安全不安が解消された。／各段階における取組を知れた。／身近な食品の衛生管理について学べたこと。／生産から流通までや、県の取り組みを知ることができた。／HACCPにマニュアルがないので個々で考えなければいけないという点。／安心・安全を守るために、それぞれ違う対策、マニュアルがあるのだと知りました。HACCPについて、と殺検査／安全安心のためにどんなことをしているのかわかった。／食品安全に興味を持てた。／保健所での食衛生に関する取り組みを知ることができた。／JAの農業に関するリスク管理について／商品が生産されてから、消費者の手に渡るまでに、何度もチェックを重ねて安全なものが流通していることが改めて分かった。／製造・販売において、消費者の健康のために細かい工夫がされていると知れた。／消費者に届くためには多くの検査があることが分かりました。／農薬は絶対危険というだけではないと分った。

##### アンケート内容

質問項目		回答選択項目				
		集計				
1	タウンミーティングの開催をどのように知ったか。	①学校	②知人	③市町の広報	④その他	無回答
		47	1	3	12	0
2	相互理解は深まったか	①大変深まった	②ある程度深まった	③どちらともいえない	④まったく深まらなかった	無回答
		16	41	4	0	2
3	参加して、役に立ったことはあるか。	別掲1 (48件)				
4	今後取り上げてほしいテーマはあるか。 (複数選択あり)	①輸入食品の安全対策	②最近の食中毒事項の傾向	③その他	/	無回答
		35	23	8 (別掲2)		5
5	食品衛生行政に期待することは何か。	別掲3 (48件)				
6	その他ご意見があれば。	別掲4 (9件)				

／ それぞれの企業や団体が、消費者の健康のことを考え工夫していることが分った。また、異物混入の事件から、消費者はもちろん企業の方々も関心を向けていることが分った。／ 生産、製造、販売のそれぞれで行われている食の安心・安全を確保するための具体的な取り組みを知ることができた。／ 自分が住む所で、たくさんの安心・安全に関する取り組みが行われており、それを何も知らなかったので、今まで知らず知らずの間に多くの人の取り組みにより、私たちは生活ができていたことに気づきました。いつか逆の立場に立つことが出来たらいいなと思いました。／ 管理、検査がそれぞれの会社でしっかり行われていることが分った。安心して、利用することができる。／ 授業で聞いたことがある話が聞けて、自分の復習に役立った。／ 一つの商品に対してたくさんの努力があって、それだけ消費者のためにつくしてくれていることがわかった。／ 安心・安全がいかに大切にされているのか改めて分かりました。／ 安心・安全な品質を提供することは、たくさんの工夫や労力が必要であるということがわかりました。／ 意見交換でそれぞれの対場によって疑問に思う観点が違って新鮮に思えて、色々な視点から考えなければならぬのだなと思いました。／ 保健所の業務内容の理解が深まった。／ 各分野の方々の、食の安全・安心についての取り組み内容が分かった。／ 消費者とのかかわり方は、それぞれの企業で異なるが、どの企業も異物混入についてかなり気を配っていることが分った。／ 安心・安全について徹底されていることが分かり、安心した。／ 安全・安心のためにどのように取り組みを行っているのかが分かった。／ 社会における食品衛生の現状を知ることができた。／ JAの仕事の内容などについて知れて勉強になりました。／ それぞれの所で、自分が思ったよりも多くの基準があることを知れた。／ それぞれの食の安全があるのだと知ることができました。

(一般)

いろいろ勉強になりました。／ 各業者の仕組み。／ 食の安心・安全・リスク管理の重要性を再認識した。／ 異物混入に対して皆一生懸命

やっていたことがあり参考になった。／ 各社、色々リスクマネジメントを工夫していることが良くわかりました。／ 安全意識の高さ／ リスク管理（HACCP）の導入をしようと思った。／ 同業の品質管理担当の方のお話を聞ける良い機会になりました。また、生産者、メーカーの方の品質管理への取り組みをうかがい、自社に反映させていきたいと感じました。／ それぞれの立場での食の安心安全について理解できた。／ 安全と安心は別に考えると言われたことが心に残りました。／ 各企業の安全・安心への取り組みに注力されていることが理解できた。／ 地域の情報、特徴。現場の管理方法。／ 衛生管理に対して、具体的な例を知ることができて、今後の参考にさせていただきたいと思います。(書類の作り方、人との共通理解の方法等)／ 再認識しました。／ ありました。食の安全、安心について、ここまで実施しているとは思いませんでした。／ 各社においては、商品、製造管理をしっかりしていること。

別掲2 今後取り上げてほしいテーマはあるか。(「その他」欄に記載されたもの。)

(学生)

食品に含まれる添加物について。／ 食品表示について。／ 材料の仕入れからの工夫(衛生面において)夏期など、あらゆる状況への対策。／ 他県での食品衛生への取り組み。

(一般)

HACCPの導入。／ 国産は安全か?農薬のことをもっと取り上げてほしい。人間はもちろん、生物や地球環境のことにもふれて農薬をなくしていくことはできないか。／ 食中毒の予防具体的な手法(洗浄殺菌)。／ GMO食品の身体に対する負担、また子、孫までの影響力、環境破壊等、非常に気になります。

別掲3 食品衛生行政に期待することは何か。

(学生)

今まであった食の問題や事件に対する不安などが解消されること。／ 情報公開。／ いつでもどこでも安全・安心であること。／ 知識がない人にもわかりやすい情報提供。／ 食品を製造

する際に人が作業を行うので、異物が入ってしまうのはやむを得ないことだとは思いますが。なのでそれらが出回らないようにする努力をしてほしい。／ 全ての食べものを安心して食べられることを期待する。／ 食品衛生に関する事故が減少すること。／ 各飲食施設に対するしっかりとした指導。／ 食中毒がないようにしてほしい。／ 食中毒が減ったり、皆の意識が高まること。／ より安心・安全な食品管理になるように監視してほしい。／ 食生活推進員などのように市民とより身近な立場の人を活用するなどの家庭での食品衛生への取り組み。／ 異物混入など、ひとつの問題が出てくると次から次へと問題が出てきたり、普段よりも敏感になってしまうので、そこでどれだけ安心なものを提供しているのかをもっと知れる機会が増え、安心できる生活が送られるサポートをしていただけることを期待しています。／ 異物混入対策の徹底。／ 安心と安全が徹底された食品管理をしてほしい。／ もっと活動内容が具体的に消費者に分かるようになること。／ 安心できる食事ができるように、事件を減らしてほしい。／ 日々の食事を不安なく、おいしく食べられる環境をつくるために、安心、安全な食品

の提供の工夫を続けてもらいたいです。／ 食中毒の対策。／ 適切な情報発信、今回のようなタウンミーティングは大変ありがたいです。／ 飲食業の衛生調査。／ 衛生管理として行っていることを教えてほしい。／ 異物混入の減少。／ 食中毒の減少、異物のない食品を当たり前にする環境づくり。

(一般)

中小店舗の検査もしっかり行ってほしい。手洗い等は不明確なような気がします。手指が清潔かどうかの検査ができればいいと思います。／ 各会社、部門で日々努力している様子なので、本職の方々にお任せ。／ 専門用語についての普及、理解。／ 不安を感じながら食品を選んだりするのは、良いことではないので、本当に安心して食べられるようにしてほしい。／ 食中毒の減少。／ 行政の監視体制は現在は容易ではないので、いかに事業者を意識改革させることができるのかに力を注ぐようにすることが必要不可欠。／ 一般の人々の食の安心・安全の関心が高くなっていますが、必要以上に騒ぎが大きくなる対応、指導を期待しています。／ 一層の安全意識の推進。／ さまざまなところで啓発活動を行ってほしい。／ このような機



意見交換会

会を増やしていただければと思います。  
／ 食を出している所には見える衛生業務（出張）をしていただきたい。／ 買う方の立場、考え方の教育をどうするか？／ 行政指導や説明は分かりにくいことが多い。もっと簡素に分り易い説明を希望する。／ 素晴らしい事例の発信。／ 様々な業務をされており、とてもお忙しいとは思いますが、検査のスピーディーさがあるとよいと感じました。もっと人が多くてもよい行政機関だと思います。

別掲4 その他ご意見があれば。

（学生）

次回タウンミーティングがあるならば、外国から入ってくる食品の安全性について取り上げてくださると嬉しいです。／ 難しかったです。／ さくらとうふを食べたくなりました。この学校からユニー株式会社に就職していると知って、私も頑張ろうと思いました。

（一般）

意見交換の時間が短かったです。／ 大変参考になりました。ありがとうございました。／ 話し合いの時間をもう少し多くして欲しい。／ 非常に理解しやすい内容で、とてもよかったです。仕事をしておりますので、土、日にタウンミーティングをしていただけたら助かります。／ 講師によっては、ポイントからはずれがちな長々と話していたのは？かな。受講中、電気がついていないとき有り、メモできなかった。／ 少し時間が長い感があった。