

《報告》

「2019年度 食の安全・安心タウンミーティング」報告

岸本 満^{1, 2)}

1. 食の安全・安心タウンミーティングとは

「あいち食の安全・安心推進アクションプラン」は愛知県が2002年9月に愛知県食の安全・安心推進本部を設置し、推進本部の取り組みの一環として、食品安全施策を体系的にとりまとめた行動計画で、2003年9月に策定された。このアクションプランは2006年、2012年、2016年に改訂され、「あいち食の安全・安心推進アクションプラン～食に安全の確保を目指して～」が愛知県 HP 上で公開されている。(https://www.pref.aichi.jp/uploaded/life/130142_113143_misc.pdf)

あいち食の安全・安心推進アクションプランは、1. 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進、2. 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施、3. 県民の食の安心に向けた普及啓発・教育の実施、の3つの視点を柱に、食品安全確保に関する具体的な施策（20のアクション）を体系化した行動計画である。各アクションでは年度ごとに数値目標等を設定し、進行管理を実施している。

愛知県は2019年6月、2018年度の度計画の進捗状況について (https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/2018sintyoku.html)、全20アクションのうち、計画どおり進捗した A 評価は16アクション(80%)、計画どおり進捗しなかった C 評価は4アクション(20%)だったと報告した。

このうち、アクションプラン No.20の「食に関するリスクコミュニケーションの推進」の事業として「食の安全・安心タウンミーティング」

が13回実施され、評価は A (=計画どおりに事業が進捗した(進捗率100%以上又は計画達成))だった。(https://www.pref.aichi.jp/uploaded/life/244120_795284_misc.pdf)

2019年度のあいち食の安全・安心推進アクションプラン度計画でも食の安全・安心タウンミーティングを12回開催する計画となっている。(https://www.pref.aichi.jp/uploaded/life/233489_732490_misc.pdf)

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、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2012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)

2019年度「食の安全・安心タウンミーティング」実施計画

(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。

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



講演

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：2019年9月10日（火）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
- 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、長久手市及び東郷町の広報に参加者募集記事を掲載する。
 - (2) 会場がある日進市を中心にポスター等で周知する。
 - (3) 名古屋学芸大学等の学生に周知する。
 - (4) 瀬戸保健所のホームページで周知する。
- 7 実施方法
 - (1) 食中毒予防における手洗いの重要性及び食品関連事業者の手洗いに関する取組紹介
 - ア 「食中毒予防における手洗いの重要性について」
 - イ 「衛生用品メーカーの手洗いに関する取組紹介」
 - ウ 「仕出し弁当屋における手洗いに関する

る取組紹介」

(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。

(コーディネーター 名古屋学芸大学管理栄養学部教授 岸本 満 氏)

(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. 実施概要

- (1) 参加申し込み 124名、うち学生100名
出席者 139名、うち学生100名（運営スタッフ含む）
- (2) プログラム
 - 1) 「食中毒予防における手洗いの重要性について」
サラヤ株式会社 バイオケミカル研究所 次長 松村 玲子氏
 - 2) 衛生用品メーカーの手洗いに関する取組紹介
 - ① 「プロフェッショナルのための手洗い～実演を交えながら正しい手洗いを身につけよう～」
サラヤ株式会社 中部支店 食品衛生サポート部 係長 浦瀬 恵介氏
 - ② 「手洗いによる微生物制御～「剤」からのアプローチ～」
株式会社ニイタカ マーケティング部 プロダクトマネジメント課 課長 石川 誠也氏
 - ③ 「手指ケアの重要性」



展示・体験ブース



意見交換会

花王プロフェッショナルサービス株式会社 C&S 企画開発部業務推進グループ兼教育情報グループ
 マネージャー 村田 好史氏
 (台風15号の影響でご登壇いただけませんでした。)

3) 展示・体験ブース

協賛企業・団体：

愛知県食品衛生協会瀬戸支部、愛知県食品衛生協会豊明支部、名古屋学芸大学、株式会社八百彦本店、サラヤ株式会社、株式会社ニイタカ、花王プロフェッショナルサービス株式会社

4) 「老舗仕出し弁当屋の手洗いに関する取組紹介」

株式会社 八百彦本店
 代表取締役社長 三浦 剛裕氏

5) 意見交換会

コーディネーター：名古屋学芸大学管理栄養学部教授 岸本 満

4. 参加者アンケート結果 (抜粋)

アンケート回答者：114名 (回収率82.0%)

| 年齢 | 20歳以下 | 30歳代 | 40歳代 | 50歳代 | 60歳代 |
|----|-------|------|------|------|------|
| 人数 | 98 | 1 | 4 | 7 | 4 |

| 性別 | 男 | 女 |
|----|----|----|
| 人数 | 15 | 99 |

設問1 食の安全・安心タウンミーティング事業をどのようにして知りましたか。

| | |
|----------|------|
| 学校からの情報 | 108人 |
| 知人からの情報 | 6人 |
| 市町の広報を見て | 0人 |

設問2 今日のタウンミーティングに参加して、参加関係者間の相互理解が深まりましたか。

| | |
|-------------|-----|
| たいへん深まった | 59人 |
| ある程度深まった | 46人 |
| どちらともいえない | 3人 |
| まったく深まらなかった | 0人 |
| 無回答 | 6人 |

設問3 今日のタウンミーティングの「展示・体験ブース」はいかがでしたか。

| | |
|---------|-----|
| よかった | 99人 |
| どちらでもない | 7人 |
| よくなかった | 0人 |
| 無回答 | 8人 |

設問4 タウンミーティングに参加して、役だったことがありますか。

- 自分の手洗いがどれだけでできていないかがわかり、このタウンミーティングで学んだ手洗い方法を実践したいと思った。
- 手洗いの重要性や正しい洗い方などの知識が深まった。
- 手洗いについて色々な面から学ぶことができ

た。

- PRPの基本（手洗いの意味と効果）、人の動かし方（教育・しつけ）を学べた。
- 手洗いの大切さがよくわかった。
- 消毒の重要性がよくわかった。
- 洗うだけでなく、ふいて消毒までが手洗いということを知れた。
- 普段の手洗いから意識しようと思った。
- (株)八百彦本店の経営者の考え方が素晴らしく、大変参考になった。
- 現場の実際を知ることができた。
- 消毒剤の具体的な使用方法（濡れた手にアルコールを使用してはいけない、指先から噴霧するなど）を知ることができた。
- (ブラックライトを用いた手洗い実験をしてみても) 自身の手洗いや正しい手洗い方法について知ることができた。
- 手洗いの意識付けが大切だとわかった。(従業員教育の重要性)

設問5 今後タウンミーティングで取り上げてほしいと思うテーマはありますか。

| | |
|-------------|-----|
| 輸入食品の安全対策 | 36人 |
| 最近の食中毒事故の傾向 | 58人 |
| その他※ | 6人 |
| 無回答 | 14人 |

※その他の内容

- 食品衛生・安全のためのCodex一般原則の実例
- 食材の汚染度
- 食べかけ、飲みかけの食品などの危険性
- 調理施設や器具の衛生管理について
- 福島と北関東の農作物の安全性について
- 服装
- 添加物や有機野菜などについて

設問6 食品衛生行政に期待することは何ですか。

- 手洗い方法の統一化、飲食店におけるより細かい清掃方法の統一化
- 手洗いを含め、学校教育での衛生管理の重要性の発信

- 幼稚園や小学校など小さいうちから手洗いの大切さを周知する。(その子供たちが成長したときの意識が大きく変わると思う。)
- 手洗いの重要性や正しい手洗い方法を周知する。
- 食中毒の減少
- 食中毒の届け出方法の改善
- 知識の乏しい一般人への食品衛生に関する警告
- 行政の仕事が一般の人にあまり認知されていないと思うので周知があればよい。
- 衛生管理の重要性をさらに広めてほしい。
- 衛生情報の発信
- 一般の人にも身近に感じるような活動をしてほしい。
- 衛生を見えるようにしてほしい。
- わかりやすい指導
- 現場でいかせるマニュアルの作成
- 食中毒予防のため、手洗いとともに厨房内や調理器具等の衛生にも力を入れて指導してほしい。
- 他地域との連携の強化
- 現場と行政との相互理解と協力
- 食品衛生のための設備の強化
- どのような細菌・ウイルスにも効果的な薬剤などの開発
- ノロウイルスをなくす
- 食品の正しい保存方法を教えてほしい。
- 大手でない会社や工場への設備や従業員教育を整えること。

設問7 その他御意見があれば記入してください。

- (株)八百彦本店の講演が素晴らしく、またうらやましかった。5Sの基本が実践されていた。
- 一度に多くの方を対象に手洗いの実習をするのはとても難しいと思った。
- タウンミーティングに毎年参加しているが、いつも気付きがあり参考になる。
- 「この水は飲めません」などと表示されている水を使って正しい手洗いをしても効果は同じなのか。また、水圧は手洗い効果に影響はあ

るのか。

- なかなか聞くことができない実際の企業で行われている衛生管理について知ることができて面白かった。
- 手洗いしないといけないことはわかっているも、全ての人が完ぺきにできるわけではないので、(従業員教育には)人の心理を考えることが大切だとわかった。
- とても参考になり、参加してよかった。
- 手洗いの後のアルコールが大切なことは理解できたが、体質的にアルコールを使えない人がアルコールの代わりに使えるものがあるのか知りたい。