

「食品安全フォーラム in とやま～正しく理解しよう！食品安全の用語や取組み～」を開催しました

- 1 日時 平成30年7月25日(水)13:30～16:00
- 2 場所 富山県民共生センター サンフォルテ 2F ホール
- 3 内容

講演「食品安全－最近の話題から」

内閣府食品安全委員会 委員 堀口 逸子 氏

・安全な食品＝ゼロリスクとされているが、ゼロリスクは実現不可能であり、安全な食品は安全が十分に担保されていることを意味する。ある食品が健康に悪影響を及ぼすかどうかは、その食品の有害性と摂取量で決まる。

・安全(科学的な評価が得られるもの、客観的)と安心(心理的要因、主観的)は異なる。「安全」と言われても「安心」できるものではない。

・食中毒:カンピロバクター食中毒は健康被害リスクが非常に高い。

鶏肉は高率に汚染されていることから、生食や加熱不十分な状態での喫食が食中毒の原因の一つであることを認識すること。近年増加しているアニサキス(魚介類に付く寄生虫)による食中毒は、目視確認や内臓の速やかな除去、冷凍や加熱等、家庭でできる予防対策がある。

・アクリルアミド:発がん性物質であるアクリルアミドは、通常の調理方法(炒める、揚げる等)によって食品中に生成されるが、過度の心配は不要で、バランスの良い食事や、調理方法の工夫により家庭でも低減対策を行うことができる。

・その他に、HACCPについて、食品(健康食品含む)と医薬品の違い等についても説明。

・今回の講演は、クロスロードゲームを取り入れて行われました。クロスロードゲームは、講師から提示された質問に、参加者が青色(YES)か赤色(NO)のカードを挙げて答える参加型の方法です。一部の参加者には、自分が何故、青色/赤色のカードを挙げたのか、お話いただきました。正解はなく、食品安全について一人一人が考えるきっかけとなりました。



山崎副知事あいさつ



堀口氏



講演



クロスロードゲーム

パネルディスカッション「食品安全と自分たちの役割」

コーディネーター：堀口 逸子 氏 内閣府食品安全委員会 委員

パネリスト：中川 清一 氏 県食品衛生協会長、(株)マルチョウ神戸屋 代表取締役

樋口 俊幸 氏 とやまアルペン乳業(株) 取締役社長(HACCP 承認取得乳業者)

米島 晴雄 氏 農事組合法人いこいの杜 代表理事(JGAP 認証取得農業者)

尾畑 納子 氏 県消費者協会長

・パネリストの皆様は、事業者、生産者、県食品衛生協会、消費者の立場で、それぞれが行う食品安全に関する取組みや、消費者の立場から他のパネリスト(事業者、生産者)に聞いたこと等についてお話いただきました。また、参加者から回収した質問票をもとに、質問に対する回答や、意見交換を行っていただきました。



＜意見交換＞JGAP や HACCP 認証の取得について(優位性等を中心に)

・JGAP は消費者の方にはまだまだ認知度が低く、あまり優位性は感じないが、六次化が進めば少しはメリットがあるのでは。2020 年開催の東京オリンピック・パラリンピックで食材を提供するためには、JGAP 認証の取得が必要となるので、伸びしろはあると思う。

・HACCP もまだ認知度は低いですが、メリットとしては、記録をとっているのが、何かあった場合にはすぐに対応がとれるだけでなく、検証機能もある。また、各作業工程においてリスクを洗い出し、重要な工程を集中的に管理できるので、トータルリスクを減らすことができる。ぜひ広く普及していただきたい。

・HACCP 認証を取得したからといって 100%安全とはいえない。また、安全は科学的な観点から得られるものであるが、安心は人と人とのつながりから得られるものである。最後には従業員一人一人の衛生観念をどこまで持てるかが問題になってくる。

・中国では、海外に輸出する食品については、HACCP 又は ISO9000 認証を取得している工場からのものしか輸出できない。国内の事業者も、これらを取得し、広く世界の市場に向けて発信すれば、日本全体の発展にもつながる制度であるので、取得するメリットはある。

・JGAP や HACCP について一般の消費者が理解するのは難しい。安全管理されて作られたものについては、消費者が分かりやすいように認証マークを大きく掲示する等の工夫があると良い。このような場以外でも消費者に理解が進むよう、事業者、行政の方をお願いしたい。

4 その他

来場者へのアンケートでは、「分かりやすく、よく理解できた」、「新しい情報を得ることができた」、「事業者等の取組みを聞いて貴重だった」、「GAP や HACCP について概要が聞きたいので、講習会等があれば参加したい」などの意見をいただきました。