



平成23年度「食品安全地域別懇談会」について

食品の安全・安心を確保するためには、生産・製造から流通・販売を経て、消費にいたるすべての皆さまが、情報を共有し意見交換を行い、信頼関係を築くことが重要です。

食の安全と安心について話し合い、理解を深めるために、県内を県北・中央・県南の3ブロックの各1カ所(計3カ所)において「食品安全地域別懇談会」を開催したところ、多くの皆様にご参加をいただきました。

また、参加者アンケートを通じて、今後の施策・事業の参考となるご意見などをいただきました。ありがとうございました。

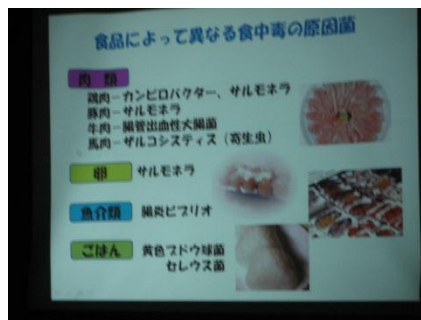
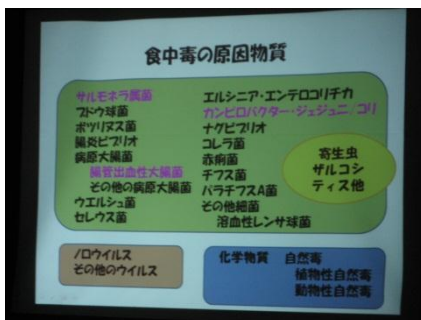
皆様から寄せられたご意見をもとに、今後も食品安全に関する講習会やセミナーを開催して参りますので、今後ともご参加くださいますようお願いいたします。



開催内容

□ 県北ブロック

開催日時: 平成23年10月25日(火) 13:30~15:30
場 所: 能代山本広域交流センター 多目的ホール
(能代市海詠坂3-2)
テ ー マ: 『生食用食肉の安全性について』
参加者数: 112人



◇基調講演 「食肉などの食中毒汚染実態と汚染食品による健康被害について」

講師 健康環境センター保健衛生部長 齋藤 志保子 氏

- ・食中毒の原因物質、全国及び県内での発生状況について
- ・肉類に起因する食中毒の原因菌（腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター、ザルコシステリス）
- ・家畜の保菌状況、汚染状況、感染事例などについて、解説した。

◇パネルディスカッション～『生食用食肉の安全性について』～

○各取組紹介、意見交換

パネリスト

生産事業者：株式会社桜田畜産 藤原 春人 氏

販売事業者：株式会社テラタ 竹内 誠 氏

消費者：能代市消費者の会 小林 玲子 氏

アドバイザー 齋藤 氏（講師）

コーディネーター 庄司副主幹

○パネリスト各取組紹介～これまでの取組などについて

・規制以前の9月末までは、生食用を販売していた。10月1日以降の販売はない。

生食用を販売するには、いくつもの高いハードルが有り、出荷は困難な状況

・食品を通じて地域とつながっている。安全な食品を提供し、命を支える企業であることを社是としており、有り続けなければならないと思っている。

・100%安全というのは、残念ながら無い。衛生管理基準に従って、アルコール消毒や手袋など、慣れにならずに続けることで、少しでも100%に近づける努力を続けることだと思っている。

・生食好きのニーズが続く限り、販売できるような対応を考えていく。

・どのように処理し、生食用食肉として提供していたのか分からない。

まな板を2枚使用し処理していたか、タオルによる細菌汚染ということも考えられる。

慣れというのは怖い。今までなかったから、今後もないということはない。

・消費者は迅速な情報の提供を望んでいる。

店に出ている物は、皆安全で安心だと思っている。消費者を裏切らないで欲しい。

コーディネーター：危険性をゼロにすること不可能、地球上から微生物を無くすことも不可能

ではあるが、色々な工夫をしていることは御理解いただけたのではないかと。

日々調査しているが、100%ということはない。長年のノウハウを生かしてニ

ーズに応える知識をもって今後展開されるものと思う。

○会場への問いかけ～ご意見をお願いします。

- ・ユッケなど肉を生食したことがありますか？
- ・牛・馬・鶏肉を生食したことがありますか？
- ・生食が無くなったら困るという方は、いらっしゃいますか？

○会場意見

- ・レバ刺しが好きだから、無くなると困ります。
- ・全国の何万という店を出していたのに、1つの店で問題を起こしたからと言って、この1店だけのために禁止するのはおかしくないか？
- ・ユッケで死亡者が出たが、どんな肉を使っていたのか？内容が伝わってこない。
同じ基準で考えられるのは心外だ。

□ 県南ブロック

開催日時： 平成23年11月16日(水)13:20～16:00

場 所： 大仙市大曲交流センター 講堂

(大仙市大曲日の出町2丁目7-53)

テ ー マ： 『「食」について考える～食品を選ぶ、食べるということ～』

参加者数： 119人



◇第1部 基調講演 「食品を選ぶ、食べる ということ」

講師 秋田県総合食品研究センター 所長 高野 靖 氏

- ・人間の歴史～飢餓に怯えつつ、飢えから逃れるために食べ物を食べていたが、安心という状態は無かった。
- ・保存食品開発物語～食の安全性の確保

食べ物をもてあます季節と飢えに苦しむ季節があり、保存方法へ頭を使った。先輩達が失敗を繰り返し、進歩させ、後輩達に伝えることで、食は安全に近づいてきた。(微生物の発生を

防ぐことなど)

- ・食に「絶対安全」はない～人間の知識の及ばないことも、まだまだあり得る。BSEという新発見もあることから、決して安心してはならない。もしかしたら、こわすかもしれない。

アメリカでは、食中毒による死亡者数が年間3千人を下らない。(国内年次別食中毒発生状況 2000年～2010年)

- ・毒と薬の関係について～パルケルスは、「物質にはすべて毒性がある。毒性のないものはない。用量が毒か薬かを区別する。」とっています。物質自身に毒性があるが、普通に食べたり飲んだりしている限りは、人体に悪影響を及ぼす量にはならない。体液のバランスを崩す、水・塩の事例紹介

誤った情報や根拠のない情報に惑わされないように、自分で判断できるように勉強することが大切 (概略のみ)

食品事故・事件の事例から、「めったにおきないこと」「起きたら死ぬ」ことなどを解説し、誤った情報に惑わされない正しい情報・知識の習得を勧めた。

◇第2部 グループワーク

5人程度のグループ内で、食品に関する様々な疑問を話し合い、手を挙げてアドバイザー（講師を含む。）を呼び、解説などのアドバイスを受けていた。

□ 中央ブロック

開催日時: 平成23年11月17日(木) 13:00～16:00

場 所: 由利本荘市ポートプラザ アクアパル 多目的ホール
(由利本荘市北裏地54-1)

テ ー マ: 『食品の安全安心と地産地消に関する取り組み』

参加者数: 67人



◇講演Ⅰ 「食品の安全安心に関する取組について」

講師 秋田県生活環境部生活衛生課 鈴木 豊 氏

食品安全・安心に関する取組として、根拠条例・基本計画、自主的衛生管理認証制度「秋田県HACCP認証制度」などについて解説した。



◇講演Ⅱ 「県の地産地消に関する取組について」

講師 秋田県農林水産部流通販売課 藤原 忍 氏

地産地消の活動の中から「あきた産デー」及び「あきた産デーフェア」の実施状況、農林水産物の旬情報「あきた旬歳時記」による情報発信、地産地消サポーターの活動状況などを紹介した。

◇パネルディスカッション「食品の安全安心と地産地消に関する取組」



パネリスト

(由利地域振興局管内 道の駅関係者)

①岩城アイランドパーク (株)

総括支配人 柳原 利広 氏

② (株) ほっといん鳥海

支配人 柴田 勝美 氏

③ (株) 黄桜の里

取締役支配人 佐藤 治 氏

取締役支配人 澤田 稔 氏

副駅長 佐々木 一栄 氏

営業主任 佐々木 昭宏 氏

④ (株) 大内町交流センター

⑤ にしめ物産(株)

⑥ 道の駅象潟「ねむの丘」

コーディネーター (株)ダイナミックサニート 代表取締役社長 金澤 良浩 氏

各パネリストからは、各所属する施設の特徴について紹介があった。

◇質疑応答

Q1 セシウム稲わらを食べた牛肉は、現在どうなっているか？

A1 牛肉の流通状況を説明した。超過牛はなし。しかし、もし500ベクレル超えた牛肉を食べてしまったとしても、毎日毎日500g以上食べ続けていなければ影響はない。

Q2 由利牛の売り込みキャンペーンできないか？

A2 道の駅バトルでは、今までに出ていない食材、今後検討

他に岩ガキ地元産にこだわり、日沿道全線開通による経営環境への影響など

概要をお知らせしました。

次の機会には、ご参加くださいますようお願いしております。

