

『みんなの食品安全・安心会議』を 県下の保健福祉事務所で開催しました

長野県では、県民の皆様と食品関係事業者の方及び県の関係者が食品の安全性に関する知識と理解を深め、相互理解を促すことを目的に『みんなの食品安全・安心会議』を県下の保健福祉事務所（保健所）で開催しました。

【開催場所と開催日】

保健所	開催場所	開催日	参加者			
			合計	消費者	事業者	行政
佐久	軽井沢ブルフリー(株)	10月16日(火)	17	9	5	3
上田	信越明星(株)下塩尻工場	8月23日(木)	19	16	1	2
諏訪	カゴメ(株)富士見工場	10月12日(金)	10	5	3	2
伊那	伊那食品工業(株)	10月4日(木)	11	5	3	3
飯田	喜久水酒造(株)	11月27日(火)	15	6	5	4
木曾	木曾合同庁舎	10月4日(木)	10	5	1	4
松本	大滝会館	11月20日(火)	25	7	15	3
大町	星野リゾート界アルプス	9月11日(火)	13	6	3	4
北信	信越自然郷天然水平滝工場	10月24日(水)	34	12	19	3
合 計			154	71	55	28

【会議の内容】

共通の資料を基本に、保健所ごとに内容を決めて実施しました。

主な内容は以下のとおりでした。

○HACCP（ハサップ）や食品の放射性物質検査についての学習会

- ・ 「食品の安全性の考え方」「HACCP（ハサップ）による衛生管理」「食品の放射性物質検査」（当課作成資料）により、HACCP（ハサップ）による衛生管理や食品の放射性物質検査の状況等について学習しました。

○食品の製造現場等の見学等

- ・ 清涼飲料水製造施設、酒類製造施設、めん類製造施設の現場などを見学を通して、事業者や行政による食品の安全性を確保するための業務等についての理解を深めました。

○意見交換

- ・ 食品の安全性については、「安心」と「安全」の違いをよく理解することができた。
- ・ 事業者が衛生対策に力を入れていることがわかり安心した。
- ・ HACCP（ハサップ）について初めて学んだ。工場の衛生管理も徹底されていて驚いた。
- ・ 消費者、食品事業者、行政それぞれの立場から様々な意見交換ができ有意義だった。