

食品安全セミナーの報告・食の生産現場の安全対策

Q子：最近、食品に異物が混入するニュースが多いですね。何を食べてよいか心配で私、食事がのどを通りません。

博士：おやおや、お正月太りの反省ダイエットかと思っていたけど？心配で食事がすまないなんてQ子くんらしくないね。確かに異物混入のニュース多いが、食品工場では、細心の注意を払って食品を製造しているのも事実なんだ。昨年秋に実施した「食品安全セミナー」について思い出してごらん。

Q子：県内の食品製造工場と農園を見学して、おいしいものをたくさん飲んで食べました！

博士：Q子くんらしい感想じゃの～

Q子：冗談です。今回見学した食品製造工場では作業が機械化され、衛生的に食品がつられていて、農園でも農薬の使用に注意を払って作物を丹精込めて作っているとわかり、安心しました。



博士。
マイペース型。



Q子。助手。
いつも前向き。



ネコ。
しゃべれる。

◆食品安全セミナーとは◆
 県では、県民の皆さんに食品の安全性に関する知識や、食品の生産・加工・流通に関する理解を深めてもらうため、参加者を募集してこのセミナーに参加してもらっているんだニャ。
 参加者から、食の現場に携わる方々から直接話を聞き、食品への理解が深まったと喜んでもらっているニャ～。

セミナーの開催内容

博士：平成26年は秋に3回開催し、112名の方の参加者がありました。みなさん、ありがとうございました。

Q子：協力いただいた食品工場、農園の方にお礼申し上げます。



表 平成26年度食品安全セミナー開催概要

	開催日	出発地	見学地	参加者
第1回目	9月29日(月)	大垣市	乳製品製造工場(美濃市)、なし産地(美濃加茂市)	39名
第2回目	10月2日(木)	高山市	乳製品製造工場(美濃市)、なし産地(美濃加茂市)	33名
第3回目	11月17日(月)	美濃市	冷凍食品製造工場(池田町)、かき産地(瑞穂市)	40名

食品製造工場にて

博士：この乳製品製造工場では、スーパー、生協、県内中東部の学校給食へ乳製品を供給している。牛乳についても、原料の生乳や殺菌方法を変えてそれぞれの特徴を活かした製品を作っている。

Q子：製品に応じた生乳を保管するため、タンクがたくさんありました。

博士：安全面に関しても、ISOの認証を受け、生乳の受入れから製品の配送までをHACCP(ハサップ)方式で衛生管理を徹底していたね。



Q子：HACCPというと難しくよくわからないけど、それぞれの工程ごとに細かくチェックしていて、安心して牛乳が飲めると感じました。

博士：冷凍食品製造工場では、ギョーザ、エビ寄せフライ、シューマイなどを製造している。

ギョーザを1日に80t(約300万個分)つくることができる工場なんじゃ。

Q子：外から見たとき、そんな大きな工場と思いませんでした。



写真：生乳タンクの説明を受ける参加者



◆HACCPとは◆
 原料の受入れから最終製品までの各工程において、微生物・化学物質・金属の混入など潜在的な危害要因を分析・特定したうえで、危害の発生防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理システムなんだニャ。

博士：①「自社管理農場」、「指定農場」の原料の使用を進める、②原料の栽培から商品ができるまでの生産履歴を把握できる仕組みを進める、③パッケージや店頭などで原料や生産工場を公開し積極的に情報公開をすすめる、以上3つの安心を届けていると説明されたね。

Q子：袋に詰められた後も、探知機などの異物検査や細菌検査や人の目や舌で何度もきびしいチェックをしていて、感心しました。私、毎日商品を食べチェックする仕事をしたいです。

博士：Q子くんは丸のみしちゃうから、異常を見つけられるかどうか・・・



写真：冷凍食品に関する説明を聞くセミナー参加者

参考：当該施設のHP、パンフレット

なし園、かき園にて

博士：美濃加茂市の山之上果実農業協同組合でなし園を、瑞穂市柿振興会でかき園を見学したね。

Q子：大きな果実がたくさん実っている果樹園に入ることができて、気持ちよかったです。前に博士から聞いた、性フェロモン剤もありました。

博士：山之上果実農協、瑞穂市柿振興会ともに「ぎふグリーン農業」にかきを登録している。この制度は有効期限があり、3年に1回登録を更新するため、制度に関する講習会を受講して、登録面積に応じた点数の残留農薬検査が義務付けられている。

Q子：「ぎふグリーン農業」に登録したものはもちろん、登録しなくても、市場や大きな直売所へ出荷する前に、生産履歴をチェックして、農薬の使い方を間違えたと分かった場合、出荷しない厳しい対応をしているとのことがお話が印象的でした。



写真：かき園で農家の説明を聞くセミナー参加者

参考：ぎふグリーン農業HP



セミナーに参加してみて

Q子：実際に食品工場や農園に行き、生産・流通に携わる方々が、食の安全を守ろうと努力していると肌で感じることができました。これからは、安心して食べられる工場や産地の食品を買うようにします！

博士：Q子くん、いいこと言うな～。セミナー参加者の皆さんの感想も紹介しよう。

セミナー参加者の感想（アンケートから抜粋）

- ・いつも買っている商品が、どう作られているかよくわかって満足しました。
- ・衛生的に作られている様子がよく理解できた。安全、安心が再認識できました。
- ・面白かったです。個人ではお話しできない方から接したから。
- ・毎日飲んでいる牛乳だが手元に至る工程がよくわかった。
- ・工場ですら丁寧に説明いただき良かった。乳製品の試食がおいしかった。
- ・近くに冷凍食品工場があることを知らなかった。試食もできてよかった。
- ・冷凍食品を利用してみようかと関心がわいた。
- ・害虫対策に大変苦労されているのがわかりました。
- ・なしについて知ることができました。多くの手間がかかっているのだなあと感じました。
- ・なしの各種を試食できて味がよくわかり良かったです。
- ・基準に沿った農薬使用で育てているのがよくわかり安心して食べることができます。

Q子：博士、平成27年も食品安全セミナーは開催されるのですか？

博士：詳しいことは未定だが、2回開催される予定だ。日程や参加応募については、夏ごろに岐阜県生活衛生課食品安全室のHPをチェックするか、直接電話（058-272-8284）まで問い合わせてください。

Q子：皆さんの参加をお待ちしてま～す！



最後までお読みいただきありがとうございました。