

食の安全推進のためのタウンミーティング結果

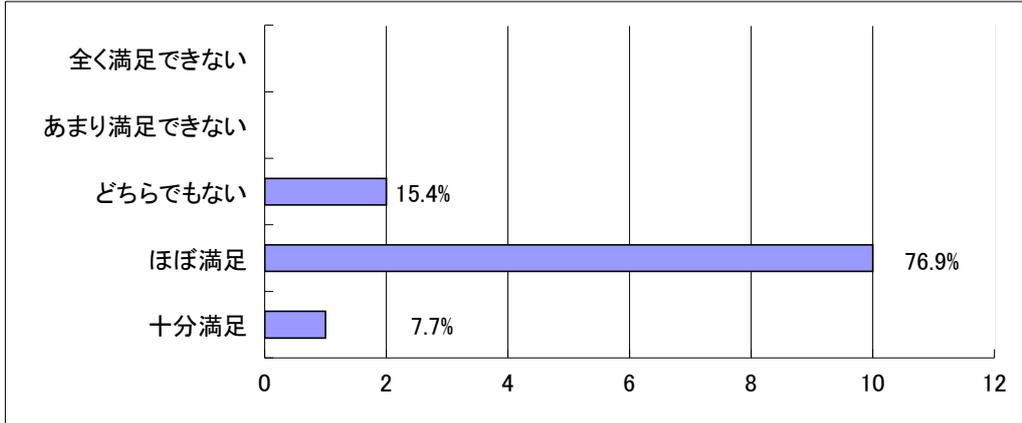
開催日: 令和6年10月18日(金)
場 所: 吉田町住吉会館
主 催: 静岡県

I 参加者

参加者: 吉田町健康づくり友の会
人 数: 13人(男性0、女性13)

II タウンミーティングについて

(1) タウンミーティングの満足度



III 意見・感想(アンケートから抜粋)

- 改めて食の安全について考えなければいけないと思った
- 時々是这样いったタウンミーティングに参加したい。
- 新しいことがあり良かった。

IV 参加者からの意見・質問

添加物が心配である。ソーセージの亜硝酸ナトリウムは使わないとダメなのか。

(県回答)使われる理由は、ハムやソーセージ独特の色や味を出すため、また、冷凍技術が未熟であった時代は細菌を抑制する効果もあった。食品では基準値が定められており、県でも抜き取り検査をして安全性を確認している。それでも気になるようであれば、食品表示をみて添加物の少ないものを選んでもらいたい。最近「無塩せき」といわれる亜硝酸を含まないものも流通している。

着色料も危険なことを皆知っており、自然由来のものもあるのになぜ使用をやめられないのか。

(県回答)着色料にも化学的合成品と天然由来のものがある。しかし、天然の食材にも毒素を含むものもあり、天然だから安全、合成だから危険とは限らない。

食品添加物は外国のほうが基準が厳しく、日本は甘いと思う。

(県回答)使用基準については、食生活の実態に合わせて値を決めている。外国と異なる値となることはありうる。また、海外で問題となった場合にはそれらの情報をもとに検討が加えられる。

子供がお菓子を食べすぎてしまうことがあるが、保護者や子供にももっと発信してほしい。

(県回答)対象者にあわせて食育情報を発信していく。

栄養成分表示について100g当たりだったり、1食あたりとバラバラでわかりにくい。統一してもらえればわかりやすい。

(県回答)「1食あたり」、「1包装あたり」、「100gあたり」等で記載されている。「1食あたり」「1包装あたり」に統一してしまうと、微量な栄養素を含む食品の場合わかりにくくなってしまふことが考えられる。