

食の安全推進のためのタウンミーティング結果

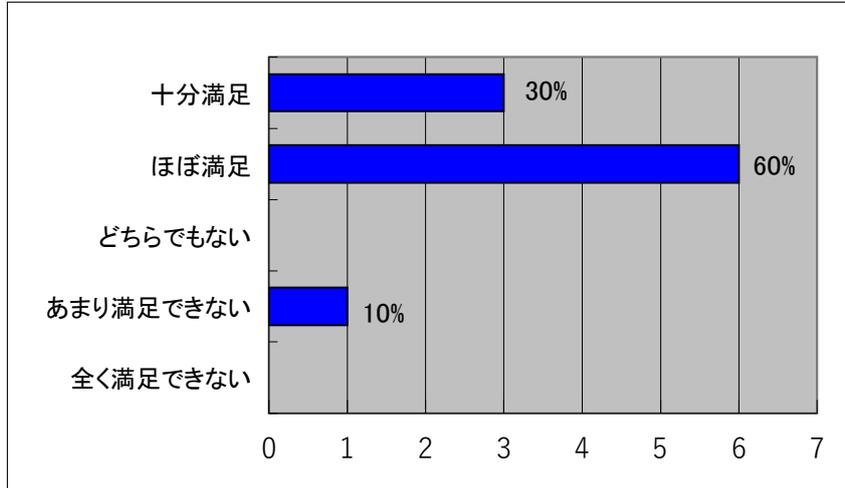
開催日: 令和6年11月6日(水)
場 所: 稲生沢こども園(下田市立野34)
主 催: 静岡県

I 参加者

参加者: 園児保護者・教諭
人 数: 11人(男性0、女性11)

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)

- 食品表示の原料原産地表示について知ることができた。
- 静岡県の食の安全についての取組みを知れて良かった。
- 開催地近辺の具体的な事例などがあればもっと良かった。
- もっと話しやすく、意見が言いやすい場だと良い。
- 参加者と意見交換する時間をもっと増やしてほしい。
- 地域での自給率を上げるためにも、農業支援にもっと取組んでほしい。

IV 参加者からの意見・質問

- Q: 異常に暑い夏となっていてお弁当が心配。お弁当の管理、良い食材やダメな食材があれば教えて欲しい。
A: まずは、お弁当調理の時に食中毒防止の3原則を守る。手洗い、まな板、器具の洗浄消毒や使い分け等をお願いする。
長時間の作り置きはしないほしい。
食材としてはサラダ等生ものは避ける。保冷バッグ等も利用してほしい。
- Q: HACCP等が必要となり、道の駅等でおばあちゃん達を作る漬物等が売れなくなったと聞いた。
A: 法改正により、漬物製造業というものができる。これまで許可不要だった漬物の製造が許可制となり、安全・安心に作られるための部屋の基準等ができて、自宅の台所ではできなくなった。許可制を機に、作るのをやめる、という方もいらっしゃることは事実だが、基準に合わせて許可を取った人もいた。道の駅でもより安心な漬物が販売されるようになったことを御理解いただきたい。
- Q: 当園は食育に力を入れている。しかし、園を卒業した子達が、小学校に入りしばらく過ぎると、給食を残すようになると聞いている。現場の者の感覚として、1つの園単位で頑張っても成果が見えない。食育は国や県が、もっと大きな仕組みを作ってやらなければ効果がないと考える。そういった取組を是非考えて欲しい。
A: 貴重な御意見として、教育委員会、健康増進課等の関係部署と共有します。