

食の安全推進のためのタウンミーティング結果

開催日:平成29年8月18日(金)
場所:掛川市徳育保健センターホール(掛川市)
主催:静岡県
回答人数:33名

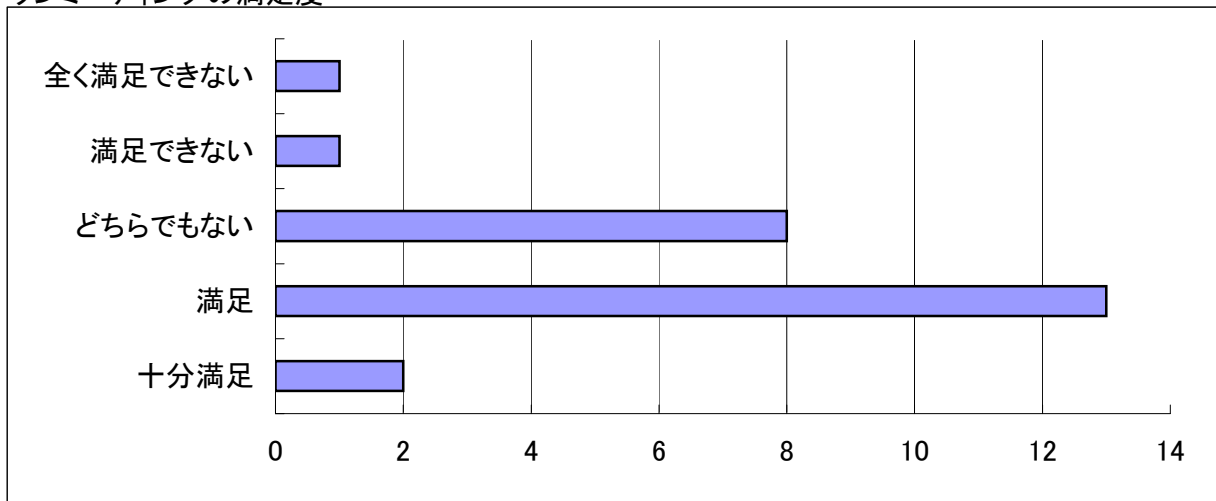
I 参加者

(1)男女比

男性	0人
女性	33人
合計	33人

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

- スーパー等で売っているものは安全だと思って買っている。食の安全についての取組みを今後とも願う
- 内容が専門的すぎて、難しかった。
- 地場産の農作物でどこまでGAPが徹底されているか。
- 安全確保対策も大事だが、地域の小さな規模の農家も方も大事にしてほしい。
- レジメが少し役人ぼく、堅い感じがした。
- 行政の取組みは理解できたが、「では、消費者はどうしたら良いのか？」の内容が出てこなかった。
- 「誰に、何も目的で話すのか」を明確にしてほしい。
- 制度や表示を理解するのは難しいと感じた。
- GAPは良い方法と思えたが、無添加・無農薬の配慮も必要だと感じた。
- 加工食品は原産地表示がないものが多いと感じる。外国からの農作物は最低GAPで管理されたものを販売してほしい。
- よい取組みだ。回数を増やしてほしい。
- 静岡県産は安心のイメージがある。小売店の産地表示はどの位信頼できるかは疑わしいと思う。
- 事業の説明がほとんどで、生活に結びつくような情報が少なく、あまり関心がもてなかった。
- ヨーロッパは食の安全が進んでいる。ドイツのビオマークのようなものが増えるとうれしい。
- 詳しい話を聞けて、消費者はいろいろな面から食品の安全が守られていると感じた。

IV 質問(全3問)

○アイスクリームには表示がないように思える、なぜか？

(県回答)アイスクリームは、-18度以下できちんと冷凍保存されていたのであれば、微生物は増殖しないこともあり、品質劣化が極めて小さく、安定的な食品ということで、賞味期限の表示の省略が認められています。ただし、冷凍庫にたくさん商品を入れていたり、冷凍庫の扉の開閉頻度が高い場合、冷凍庫内の温度変化がおきやすい状態になり、アイスクリームの表面がいったん溶け、再凍結することにより氷の結晶が大きくなり、本来の滑らかさや風味を損ねる場合もあります。

○ノロウイルスに対する消毒剤として市販の次亜塩素酸水を利用する会員がいる。調整された次亜塩素酸水は高価な場合が多いので、希釈方法など教えてほしい。

(県回答)「次亜塩素酸水」は厚生労働省の食品添加物として認められ、家庭向けに販売されている商品にも同じものが多くあります。一方、「次亜塩素酸ナトリウム」は、漂白剤として用いられる消毒殺菌剤です。商品名でいうと漂白剤でおなじみの「ハイター」などが該当します。ノロウイルスに対しては塩素系消毒剤である次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が安価で有効です。次亜塩素酸ナトリウムは、希釈して(薄めて)使用します。市販されている家庭用塩素系漂白剤(ハイターなど)の濃度は約5%です。一般的にペットボトルのキャップは約5ml入り、キャップの半分の塩素系漂白剤をペットボトルの水(500ml)に加えると250ppmの塩素系消毒剤として使用できます。

○「エコファーマー」は、従来より2割以上化学合成農薬を削減した農作物と説明があったが、GAPで使用されている量から20%削減しているという意味か？

(県回答)GAPは、正しく管理された量の農薬を使用することが目的で、エコファーマーは、使用される農薬の量をなるべく少なくすることが目的であり、「GAP」と「エコファーマー」は異なるものです。