食の安全推進のためのタウンミーティング結果

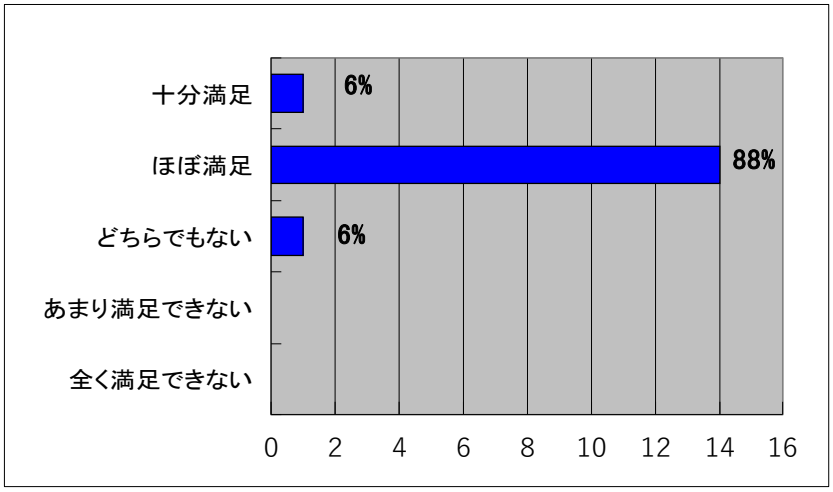
開催日：令和7年10月8日（水）
場　所：中島屋グランドホテル（静岡市葵区紺屋町3－10）
主　催：静岡県

Ⅰ　参加者

参加者：
人　数：24人（男性22、女性2）

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）

○　有意義な意見交換会だった。

○　衛生課の活発な活動に感謝する。

Ⅳ　参加者からの意見・質問

Q：検便を行わない事業者が増えたが、県の考えについて教えて欲しい。
A：検便については、これまで県条例にて年2回の実施を義務付けていたが、法改正により省令において従事者の健康管理を補完するものと位置づけられたことから、県としては、検便を条例で事業者に強制はできなくなったが、細菌やウイルス保有状況の把握には必要な検査であると認識している。今後も検便の必要性を事業者に説明し、実施を推奨していく。

Q：生牡蠣の喫食によりノロウイルス食中毒が出た場合は、提供したお店等に責任はあるのか。
A：牡蠣には「ノロウイルスがいる」ものとして十分な加熱をして召し上がってほしい。生食用として販売されるカキには規格基準があるが、大腸菌等についてであり、ノロウイルスについての基準はない。しかし、食品衛生法では、病原微生物に汚染されて、人の健康を損なう恐れのある食品の販売等を禁止しているため、食中毒を起こした場合は食品衛生法違反となり、行政処分が下されることもある。

Q：食セレクション「頂（いただき）」について、どういった認証商品があり、審査は何か基準があるのか
A：認証品は県産の農林水産物のうち、誇りうる価値や特長を備えた商品であり、それを利用した食品に頂のロゴマークが付く。これまで202品目が認証を取得しており、主にはセブンイレブンのおにぎりや天神屋のお弁当等が頂のロゴを受けて販売されている。認証基準は、セールスポイント（独自性）、安全性等で4項目により審査されている。