

食の安全推進のためのタウンミーティング結果

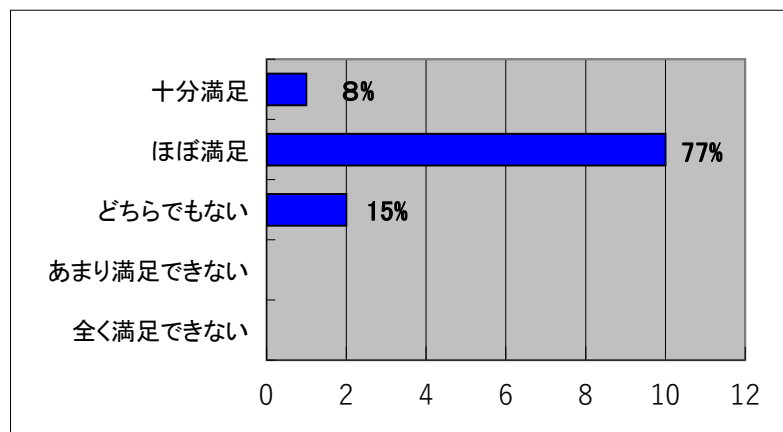
開催日: 令和8年9月8日(火)
場 所: 御前崎市役所(御前崎市池新田5585)
主 催: 静岡県

I 参加者

参加者:
人 数: 14人(男性0、女性14)

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)

- 普段何の心配もなく買い物や外食が出来るのは、食の現場の方々やそれを指導する方々の努力によることが良く分かった。
- 食に関する国、県の取組がわかりました。手洗いが大切だと思う。
- 幅広い内容について行けない内容もあったが、質問に対する回答は、丁寧でわかりやすかった。
- 3421件の食品検査で違反があったのが1件とは驚いたが、安心した。
- 情報発信の方法は、スーパーへの掲示よりもSNSを使って行う方がいいと思う。

IV 参加者からの意見・質問

Q: コンビニの食品など見た目がきれいなものがあるが、添加物などが心配。基準などはどうなっているか。

A: 先日、中国の白菜がホルマリンに漬けられているというニュースもあり、心配されていることと思う。

日本で販売されている食品には、食品衛生法で残留農薬や添加物の基準が定められており、輸入食品も日本の基準を満たしていないと販売できない。この基準値はその食品を一生食べ続けても大丈夫な量で設定されている。

とはいえ、偏った食生活はよくないので、バランスの良い食事が大事になる。

Q: 製品の抜き取り検査はスーパー等から抜き取っているのか。また、事前に連絡をしているか。事前に連絡があると対策などを取られてしまうのではないか。

A: スーパーだけでなく、製造所からも抜き取って検査を行っている。基本的に事前にどの製品を抜き取るということを連絡はしていない。

Q: 外国人の従業員の衛生教育はどうなっているか。

A: いろんな言語の方がいるので、施設側で多言語の手洗い方法が記載された張り紙等、衛生教育資材を準備していたりしている。また、HACCPの衛生管理では特に重要なポイントを示すことで、製品の安全性を保っている。

国産や地産地消、無農薬などを推進してくれると、食品の安全に対して安心できる。

食品メーカーの安全に関する取り組みを公表してもらえると、買う側が色々知ることが出来、選択することが出来るようになると思う。