

2021年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■研究・実践の課題（テーマ）

瀬戸保健所主催「食の安心安全タウンミーティング」共催

■主任研究者 岸本 満

■共同研究者

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

食の安全・安心タウンミーティング（以下「タウンミーティング」）は、地域に密着した食品事業者と地域住民及び行政機関が食の安全・安心について意見交換することにより、食の安全に関する情報を共有し、相互理解を深めて食の安全・安心確保のための方策を意見交換し、県の施策に反映させるというもので、保健所が管内の地域住民対象に実施する。本タウンミーティングは、2016年度とコロナ禍で中止となった2020年度を除き2012年度以降7回、瀬戸保健所と名古屋学芸大学健康・栄養研究所の共催で開催してきた。

実施日時：2021年9月9日（火）午後2時から午後4時まで

会 場：名古屋学芸大学5号館521号室 / ZOOM

参加募集対象者：学生、市民、食品等事業者ほか

参加者募集方法：

①瀬戸市、尾張旭市、豊明市、日進市、長久手市及び東郷町の広報に参加者募集記事を掲載する。

②名古屋学芸大学等の学生に周知する。

③瀬戸保健所のホームページで周知する

実施内容：（1）食中毒予防における消毒の重要性及び食品関連事業者の消毒に関する取組を紹介。

ア 「洗剤・消毒剤の基礎知識と正しい使い方」

花王プロフェッショナル・サービス（株）

C&S企画開発部 教育情報グループ 前田 直樹氏

イ 「酸性電解水の特性と殺菌効果について」

ホシザキ(株) 中央研究所 開発部 吉田恭一郎氏

（2）意見交換会

学生、市民、食品等事業者及び保健所職員が参加して 意見交換会を開催した。

（コーディネーター 名古屋学芸大学管理栄養学部教授 岸本 満 氏）

実施結果：参加申し込み 129名、うち学生 127名

会場出席者 64名、ZOOM参加者 54名、参加者計 118名

参加者アンケート結果（抜粋）：

回答者：109名（回収率92.3%）

①食の安全・安心タウンミーティング事業をどのようにして知りましたか。

学校からの情報	108人	知人からの情報	0人
市町の広報を見て	0人	その他（栄養士仲間から）	1人

②タウンミーティングに参加して、参加関係者間の相互理解が深まりましたか。

たいへん深まった	58人	ある程度深まった	48人
どちらともいえない	3人	まったく深まらなかった	0人

③タウンミーティングに参加して、役だったことがありますか。

酸性電解水の理解が深まった/知識を身に付けることができ、今後に役に立てることができる

酸性電解水の菌への有効性が理解できた/悪臭なく殺菌できるのはとても良いものだった

酸性電解水によってまな板などを除菌すれば、生ものも安心して食べられる
酸性電解水の効果について半信半疑だったが、効果があることが分かった
塩素が残留しているかいないかのデモにより、消毒時に行うことに興味をもった
ふき取りの方向によって消毒の有効性が変わる

正しい洗浄方法や消毒方法について（ラベル表示を見て使用すること）

洗剤の仕組み、使い分け（油/タンパク質/デンプン）等を理解することが出来た
バイトで机の消毒をするが、消毒した後のふき取りがよく分からなかったため、勉強になった

正しい洗浄を行ってからでないとは十分な殺菌効果が得られないこと

洗浄に必要な3つの要素がよくわかった

消毒をした後の拭き取りがよくわからなかったため、勉強になった

衛生管理には正しい手順で行うことができちんとできることが分かった

食品や食器を洗浄・殺菌する際には、使用する洗浄剤や消毒剤の特徴を理解したうえで
行えば、効率よく殺菌できるのだということがわかった

洗浄をしっかり行ってから除菌をしないと、菌が増殖してしまうこと

新型コロナの流行や飲食店でアルバイトしている関係から消毒について興味があったので知れてよかった

食を安全・安心に摂るためについて理解できた

④今後タウンミーティングで取り上げてほしいと思うテーマはありますか。（複数回答あり）

最近の食中毒事故の傾向	30人	輸入食品の安全対策	16人
食品添加物や農薬の健康リスク	42人	食物アレルギー	37人
その他（食材用洗剤の今後の展望について知りたい）	無回答		2人

⑤食品衛生行政に期待することは何ですか。

実践的な食中毒予防

安全にきれいになること

飲食店に向けて今回のタウンミーティングのような内容のものを伝える

安全性についての情報提供

正しい消毒方法を知っている人が少ないのもっと普及させるべき

多くの人が正しい知識を身に付けることが出来る場を設けて欲しい

酸性電解水の家庭への普及

衛生についてもっと広めて欲しい

食中毒の知識の普及

食品を安全・安心に食べられるようにする検査工程、情報開示

コロナ禍における飲食店や食品関係者が安全・安心に提供できる方法

飲食店などでの食物アレルギーの除去食品

きちんとした殺菌方法を行い、品質を確保すること

衛生管理をしっかりして安心・安全な製品が提供され続けること

どのような薬剤が使われているか、どういった効果があるか誰にでも分かりやすく掲示があるといいと思った

安全（無添加・無農薬）な食品がもう少し安値で手に入るようになって欲しい

今まで以上のコロナ対策

小さな飲食店でも衛生管理が徹底されるようにして欲しい。（テイクアウト商品も）

行政と距離があるのでもっと身近に情報を受け取れるようにして欲しい

コロナ禍で手指消毒が求められるので、手荒れしにくいものを取り入れて欲しい

食品衛生を守るための仕組みを作る

アレルギーとなる物質を究明し多くの人が色々なものを食べる事ができる世の中になる

正しい情報を発信する

給食施設への電解水の導入

飲食店、食品工場の衛生検査にもっと力を入れて欲しい

食中毒発生件数の減少

正しい使用方法などの普及

食品による事故や食中毒の発生を減少するように食品加工会社などに指導してこれらが原因で体調不良になる方が少なくなるようになってほしいと感じます

食の安全を守り、食に関する事故が起きないための対策に期待します

食中毒事故の発生が減少するように、規定を厳しく定めそれを守るよう呼びかけること

スーパーや飲食店などにも次亜塩素酸水を導入してほしい

リスク管理等

わかりやすく、実践しやすい衛生管理の方法

食中毒が起こらないように、人々へ情報の発信すること

食品や普段使うものの安全性

コロナウイルスが流行っている中、スーパー等で食品や雑貨を買って、外から自宅等に持ち帰った後自宅でできる有効な対策法や見えない菌に対して除菌ができていのかいまいち不安が残るのでこうしたことに対しての解決案を広めていってほしいです

⑥その他の意見

飲食店でアルバイトをしているため、今回の内容を仕事に活かしたい

豆腐屋での酸性電解水の導入事例が分かりやすかった

タウンミーティングに参加しなければ知れない内容だったので参加してよかった

資料とJoan（サンプル品）をいただきありがとうございます。洗浄と消毒について改めて考え直すことができた。たわしなどの管理もしっかりしたいと思った

1年に1度ではなく半年に1回ほど行ってほしい

これからの学びに役立てたい

企業の方同士の話など、参加しなければ聞けないので良い機会だった

ホームページなどを見て学びたい

意見交換会が面白かった

食品・コロナ両方に効果があるため正しい洗浄・消毒方法を実践したい

管理栄養学生だが食品衛生についてまだ知らないことが多い中、講義で多くを知る良い機会になった

普段何気なく使用している洗剤が、対象物によって効果的な量や種類があることを学んだため、使用上のラベルをしっかり確認して、正しい使い方を身に付けようと思った

洗浄や消毒により、器具や空間を清潔に保つことの大切さを改めて実感しました。今後もさまざまなリスクから身を守るために消毒を徹底していきたいと思いました

イラストや写真、事例があることにより、今までよりも理解が深まりました

酸性電解水は、殺菌力があり人体や環境への影が少ないということから、活用していきたいと思う

食品の衛生を保つために行う洗浄と消毒の作業は非常に重要であることを再認識できた