

別紙 1

平成30年度「食の安全・安心タウンミーティング」実施計画

(目的)

第1 「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」という。)は、管内の学生、市民、食品等事業者及び愛知県瀬戸保健所が直接意見を交換することにより、食の安全・安心に関する情報を共有し、関係者の相互理解を深めることを目的とする。なお、愛知県瀬戸保健所は、食の安全・安心タウンミーティングで出された提言が食の安全・安心推進事業の施策に反映されるよう努めることとする。

(実施方法等)

第2 食の安全・安心タウンミーティングの実施方法等は、次のとおりとする。

- 1 実施機関：愛知県瀬戸保健所
- 2 共催機関：名古屋学芸大学健康・栄養研究所
- 3 日時：平成30年9月11日(火)(予備日9月10日(月)) 日進市岩崎町竹ノ山57番地
- 5 参加対象者：学生、市民、食品等事業者(100名程度)

6 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。(調整中)
- (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。

7 実施方法

- (1) HACCPの考えを取り入れた衛生管理について(標題検討中)
 - ア 飲食チェーン店における実際の衛生管理方法等事例紹介
 - イ HACCPの制度化について
 - ウ 家庭で行うHACCP～食中毒事例をもとに～(講師については現在調整中)
- (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する。
(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)

(事業評価)

第3 食の安全・安心タウンミーティング参加者に、次の事項を含んだアンケートを実施し、事業評価を行う。

- (1) 年齢、性別、職業
- (2) 食の安全・安心タウンミーティングの開催をどのように知ったか
- (3) 関係者の理解が深まったと思われる度合い
- (4) 参加して役立った、役立つと思われた事項
- (5) 今後、取り上げて欲しい内容
- (6) 行政(瀬戸保健所)に対する要望事項
- (7) その他

別紙 2

食の安全・安心タウンミーティング参加者募集

主催 愛知県瀬戸保健所 環境・食品安全課

共催 名古屋学芸大学 健康・栄養研究所

- 開催日時 : 平成30年9月11日(火) 午後2時から午後5時まで
- 開催場所 : 名古屋学芸大学5号館 521教室
- 内 容 : テーマ「もっと知りたい! 食の安全・安心を守るしくみ」

(1) 講演

① 「外食企業における食の安全・安心への取り組み」

～外食企業における HACCP 制度化に向けた対応について～

講師: (株)トリドールホールディングス 品質保証部 草野篤 氏

(株)あきんどスシロー 品質管理室 多田幸代 氏

② 「これからの食の安全・安心を守るしくみ」

～HACCP 制度化について～

講師: 厚生労働省 東海北陸厚生局 食品衛生課

③ 「家庭でできる食中毒予防のポイント」

～「家庭でできる HACCP」を説明します～

講師: 愛知県瀬戸保健所 環境・食品安全課

(2) 意見交換会

- 申込み方法: お電話で下記の内容をお伝えいただくか、下記を記載のうえ、ファクシミリで送付ください。

- 連絡先: 瀬戸保健所 環境・食品安全課 食品指導グループ

電話 0561-82-2198 FAX 0561-82-9188

- 申込締切り: 平成30年8月31日(金)

～

瀬戸保健所 環境・食品安全課食品指導グループ行 (FAX 0561-82-9188)

食の安全・安心タウンミーティング参加申込み

月 日申込み

* 所属 (会社名、屋号など)			
* 氏名			
* 年齢		* 性別	男・女
* 住所			
* 連絡先電話番号または メールアドレス			
食品衛生関係で関心のあること			

*必ずご記入ください。ご記入いただいた個人情報は、本タウンミーティング以外の目的に使用しません。

別紙 3

タウンミーティング進行表

日時：平成30年9月11日（火）

14時から17時まで

場所：名古屋学芸大学5号館 521教室

（司会進行：濱島課長補佐）

時 間	内 容
14:00	あいさつ 1 瀬戸保健所環境・食品安全課 課長 水野 孝彦 2 名古屋学芸大学健康・栄養研究所長代理 名古屋学芸大学 管理栄養学部 環境衛生学研究室 教授 岸本 満
14:10	講演①「外食企業における食の安全・安心への取り組み」 (株)トリドールホールディングス 品質保証部 草野 篤氏 ⇒会社の概要及びHACCP制度化に向けた取り組みの紹介
14:50	講演②「外食企業における食の安全・安心への取り組み」 (株)あきんどスシロー 品質管理室 多田 幸代氏 ⇒会社の概要及びHACCP制度化に向けた取り組みの紹介
15:30	〔休憩〕
15:40	講演③「これからの食の安全・安心を守るしくみ」 厚生労働省 東海北陸厚生局 食品衛生課 課長 鈴木 則彦氏 ⇒HACCPの制度化についての説明
16:20	講演④「家庭でできる食中毒予防のポイント」 瀬戸保健所 環境・食品安全課 黒坂 浩子 ⇒家庭でできるHACCPを紹介
16:35	〔休憩〕 意見交換会の準備
16:40	意見交換会 コーディネーター 名古屋学芸大学栄養科学研究科管理栄養学部 教授 岸本 満 パネラー (株)トリドールホールディングス 品質保証部 草野 篤氏 (株)あきんどスシロー 品質管理室 多田 幸代氏 厚生労働省 東海北陸厚生局 食品衛生課 課長 鈴木 則彦氏 瀬戸保健所 環境・食品安全課 主査 黒坂 浩子
17:00	終了

別紙 4

平成30年度食の安全・安心タウンミーティング アンケート結果

回答者 91名

内訳

年齢	20歳以下	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	無回答
人数	63	7	8	7	4	2

性別	男	女
人数	26	65

設問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お知りになりましたか。

学校からの情報	71人
知人からの情報	17人
市町の広報を見て	3人

設問2 今日の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	30人
ある程度深まった	47人
どちらともいえない	8人
まったく深まらなかった	0人
無回答	6人

設問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。

- ・ HACCP についての理解が深まった
- ・ HACCP について身近に感じる事ができた。
- ・ 外食チェーン店における衛生管理を知ることができてよかった。
- ・ 外食チェーン店でどのように HACCP を取り入れているのかわかった。
- ・ 外食チェーン店の信用があがった。
- ・ 外食企業で徹底した衛生管理を行っていることを知り、安心して外食ができると感じた。
- ・ 企業が思っていた以上に衛生管理に気を使っていることがわかって驚いた。
- ・ 企業での具体的な取組みを知ることができた。
- ・ 他の同業者の取組みを知れて参考になった。
- ・ 飲食店でアルバイトをしているので、今後衛生管理には気を付けようと思った。
- ・ 従業員教育の重要性と難しさについて理解することができた。
- ・ どれだけマニュアルがあっても、人の意識が低いと食中毒は起きてしまうことが分かった。
- ・ 「見える化」することで未然に食中毒などの事故を防ぐことができることがわかった。

- 自分の施設（飲食店）の衛生管理をもう一度見直し、強化しようと思った。
- HACCP の実践についてのヒントをもらった。
- 自社の管理状況を再確認できた。
- HACCP 制度化について行政の動向を知ることができた。
- 衛生的手洗いの方法について確認できた。
- 家でも食中毒に気を付けようと思った。
- 食中毒予防の知識が身についた、大切さがよくわかった。
- 家庭での食中毒予防の方法について知ることができてよかった。
- HACCP の考え方は大きな企業から家庭まで取り入れられることがわかった。

設問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。

輸入食品の安全対策	30人
最近の食中毒事故の傾向	45人
その他※	8人
無回答	8人

※その他の内容

- 管理栄養士の食品衛生現場への関わり方について
- HACCP が義務化される前の米国や EU での安全対策
- 食品衛生に関する従業員教育について
- 個人経営店舗における HACCP の取組みについて
- 食中毒を起こした際の対応や危機管理について
- フードディフェンス、フードクラウド対策について
- 施設・設備の衛生管理について
- 生産地から家庭の手元にはいるまでの食品衛生の管理状況について
- 実際の現場での具体的な事例紹介

設問5 食品衛生行政に期待することは何ですか。

- 食中毒の減少・撲滅
- 食中毒予防の徹底
- 厚労省と農水省の連携
- 保健所の指導基準の標準化
- 一般人への食品衛生に関する情報の拡散・共有
- HACCP についての普及啓発
- HACCP を営業許可要件にすること
- 中小企業や個人経営店でも HACCP に取り組みやすいような情報提供や支援などの環境づくり
- 今回のような産官合同のミーティング の開催
- 安全安心な食事がとれる環境づくり
- 二枚貝の生食の禁止
- 不正・改ざんを見落とさない制度
- 事業者間・官学民の結び付け

- 食品表示の問い合わせに対する迅速な回答
- 外食店に対する監視の厳格化

設問6 その他御意見があれば記入してください。

- 回転寿司で寿司がレーンを流れる際にフタをつけるなどの衛生面での工夫をしてほしい。
- また機会があれば参加したい
- HACCPの対象施設（移動販売や露店はどうなるのか）や行政による検査のタイミングなど未定のことは多いとは思いますが、法律が施行される時には決まるのか疑問である。
- 安全・安心のために取り組む姿勢は素晴らしいと思うが、人間が本来生きるために必要な常在菌まで殺してしまっていることはないだろうか。それを考慮した上で安全性に気を付けるべきだと思う。
- 時流にあったタイムリーなテーマなので、よく考えられていると思った。
- 有意義な会だった。
- 「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」でまな板の消毒方法が（洗浄後に）熱湯をかけるだけで十分か疑問。
- 「国際基準との整合性」の「国際基準」が具体的にどういうものなのか知りたかった。
- HACCPに基づいた衛生管理が実施されているかどうかの評価は誰がするのか。
- 今後自治体認証はどのようになるのか知りたい。
- 講義が終わったあとの質問コーナーがあるとさらに内容が理解しやすい。