

食品安全フォーラム in とやま ～食品の安全性について考えよう！食の安全を守る取組みと基礎知識～

富山県では、食の安全に関するリスクコミュニケーションの一環として「食品安全フォーラム」を開催しています。令和4年度は、「食品小売業における食の安全を守る取組み」、「安全な食品を選ぶための基礎知識と最新情報」をテーマに基調講演を行いました。

- 1 日時 令和4年11月2日(水) 14:00～16:30
- 2 場所 パレブラン高志会館カルチャーホール（富山市千歳町1-3-1）
- 3 主催 富山県
- 4 出席者 115名

※掲載されている講演資料についての留意事項

- ・著作権は、講演資料1:アルビス株式会社、講演資料2:富山短期大学食物栄養学科 竹内教授にあります。
- ・掲載コンテンツの編集・加工は不可となります。
- ・なお、本コンテンツを引用する場合には出典を明記ください。

5 内容

講演 1 **講演資料 1**

演題 「食品小売業における食の安全を守る取組み」

講師 池田 和男 氏 アルビス株式会社 代表取締役社長

- ・品質管理（安全・安心）の取組みとして、4つの食品安全方針を策定している。
- ・プロセスセンターでは、惣菜、精肉、豆腐工場のすべてで食品安全マネジメントシステムに関する国際規格 ISO22000 を取得し、安全安心な商品管理を進めている。
- ・ISO22000 の認証取得は、ゴールではなく、安全安心のレベルを高めるスタートラインである。
- ・HACCP による衛生管理を取り入れ、衛生管理の方針、方法などの体制づくりや検証などを実施している。
- ・本部では衛生管理の方針、実施方法、運用体制、教育体制を策定し、店舗では本部が定めたルールを適切に運用する。本部では、実施結果の検証等も実施しており、PDCA サイクルにより衛生管理を行っている。
- ・社内の内部監査に加え、年2回、外部の専門業者に調査を委託し、衛生管理に関する抜き打ち検査を実施している。店舗別の評価を公表し、問題点と改善策を共有している。
- ・指摘事項を従業員に周知し、同じ指摘を繰り返し起こさない、また、従業員への衛生指導を行い、従業員の意識を高め、衛生的なお店ができるよう、今後も取り組んでいく。

講演2 講演資料2

演題 「安全な食品を選ぶための基礎知識と最新情報」

講師 竹内 弘幸 氏 富山短期大学食物栄養学科 教授

- ・安全とは科学的根拠に基づいた保証であり、安心とは安全に信頼が加わった心理的判断をいう。
- ・完全に安全な食べ物は存在しない。用量が非常に重要である。
- ・アニサキスによる食中毒は多く、全国の半数近くを占めている。予防するには、中心部 60 度 1 分間以上の加熱、もしくは中心部マイナス 20 度で 24 時間以上の冷凍が必要であり、醤油・わさび・酢では死なない。
- ・トランス脂肪酸は栄養的には摂取するメリットがないので、できるだけ減らすのがよい。企業努力により油脂中トランス脂肪酸量は激減している。トランス酸よりも総脂肪を減らすことが現実的である。
- ・マイクロプラスチックとは、5 mm以下の小さなプラスチック片を言い、海洋・土壌の汚染が進んでおり、大気中にも浮遊している。
- ・食品（野菜・果物・ボトル飲料水等）も汚染され、健康への影響が懸念されているが、十分な研究はされておらず、よくわかっていない。健康的な生活習慣・食生活で抵抗力をアップしておくことが重要である。
- ・量的なものの考えもとりにいれつつ、正しい知識に基づき、理性的な対応をして、健康的な食生活を送っていくことが重要である。



池田代表取締役社長 講演



竹内教授 講演



会場の様子

6 来場者の意見・感想

- ・来場者へのアンケートでは、「日頃利用している食品スーパーの安全を守る取り組みを学ぶことができ、大変参考になった」、「トランス脂肪酸やマイクロプラスチックなど聞いたことがあるがわかっていなかったため、話を聞いて良かった」等の意見があった。
- ・また、参加した学生からは「食事は人にとって生涯かせがないものなので、どの食品・食材を選択していくべきなのか考えさせられた」等の意見があった。