

第 28 回青森県食の安全・安心対策本部会議（R元年 7 月 25 日）における主な意見に対する県の取組等について

No.	委員からの意見等	県の取組等
1	<p><b>【青森県水産物卸売市場協会 若井委員】</b>            資料 1（取組実績、取組方針）について、数字的に出しているが、具体低な内容が書かれていないので、判断しかねる。</p>	<p>資料 1 の記載にあたっては、取組実績を写真やグラフ等も用いてより具体的に記載したほか、新たに「3 課題等」の項目も設け、今後の取組方針を立てる上で判断材料とした、残された課題等を記載しました。</p>
2	<p><b>【青森県水産物卸売市場協会 若井委員】</b>            家庭での食中毒にもメーカー責任が問われているが、本来、食の安全は自己責任である。核家族化の進行に伴い、<u>食文化の継承が途絶えている</u>ため、一層の<u>食育推進</u>を望む。</p>	<p>県では、家庭における食品の取扱いや手洗いの重要性等について、消費者向け講習会や街頭キャンペーン、広報等を通じて食品衛生思想の普及・啓発に取り組むとともに、食育推進の取組の中でも、家庭における食中毒防止のポイントについて普及・啓発に取り組んでいるところです。（保健衛生課、食の安全・安心推進課）</p>
3	<p><b>【青森県生活協同組合連合会 古館委員】</b>            青森県は家庭のごみが多く、県民の方にももっと勉強していただき、より一層<u>食品ロス</u>を減らしたいと考えている。<u>プラスチックごみ（の削減）</u>については、県全体でも考えていただきたい。</p>	<p>県では、食品ロスの削減に向け、3つの「きる」（食材は使いきる・料理は食べきる・生ごみの水気をきる）の啓発活動を実施し、事業所対策としては「食べきり推進オフィス・ショップ制度」を創設するとともに、宴会時の食品ロスを減らす3010運動の展開、プラスチックの再資源化に向けた研修会などに取り組んでいるところです。</p> <p>併せて、事業者等と連携したマイバッグ・マイボトル持参等の啓発活動、海ごみゼロキャンペーンの展開、民間団体による海洋ごみ回収・発生抑制啓発活動を支援しています。</p> <p>また、プラスチックごみの削減に向け、今年5月に「あおりみプラごみゼロ宣言」を実施し、県民に「私たちができる7つの行動」による削減を呼びかけています。（環境政策課）</p>

4	<p><b>【青森県漁業協同組合連合会 熊木委員】</b>  <u>水産物の放射性モニタリング検査</u>について、なるべく検査項目が少なくなることを望む。</p>	<p>国の原子力災害対策本部が取りまとめた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」においては、本県海産魚種、内水面魚種は放射性物質調査の対象とはなっていません。</p> <p>一方で、水産庁は、本県水産物の韓国による輸入停止など諸外国による輸入規制の緩和・撤廃に対する働きかけの基礎資料として、地方自治体や漁業関係団体に調査への協力を求めているところです。</p> <p>本県の水産業振興においても、韓国による輸入停止の撤廃は必要なことから、可能な範囲での協力への御理解と御協力を、県内漁業関係団体に求めているところです。(水産振興課)</p>
5	<p><b>【青森県漁業協同組合連合会 熊木委員】</b>  <u>魚食の普及</u>について、特に<u>学校給食</u>で県産水産物を積極的に取り入れていただきたい。</p>	<p>県では、食育推進の取組において、子どもや若者を対象とした魚料理の調理実習を行うなど、魚食の普及に努めているところです。(食の安全・安心推進課)</p> <p>また、学校給食においては、一定の給食費の中で成長期の子供たちに必要な栄養バランスを考慮するとともに、限られた人員と時間で供給可能な加工品が求められていることから、栄養教諭等を対象に、生産・加工現場の視察研修会や、県内加工業者が製造した加工品の試食会等を通じて、県産食材の利用促進を図っています。(総合販売戦略課)</p> <p>学校給食の献立の作成に当たっては、学校給食実施基準に基づき「多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮」しており、魚介類も使用しておりますが、学校給食衛生管理基準により調理施設内では魚を捌くことができず、切身等の加工品を使わざるを得ないことから、関係機関等と連携し、県産水産物の加工品等を開発していただくなどで対応しており、引き続き県産水産物を積極的に活用するよう促して参ります。(教育庁スポーツ健康課)</p>

6	<p><b>【青森県漁業協同組合連合会 熊木委員】</b>  <b>【青森県食品衛生協会 畑中委員】</b>  <u>H A C C P制度</u>について、今後、事業者はどのように対処していけばよいのかわからない。早いうちに具体的な制度ができるよう対応をお願いしたい。また、全ての事業者にもどのように周知するのか、県として具体的な取組をお願いしたい。</p>	<p>県では、県食品衛生監視指導計画に基づき保健所が行う立入検査の重点監視指導事項として、制度の周知を図るとともに、導入に円滑に取り組めるよう、指導及び助言を行っています。</p> <p>今後、説明会の開催やリーフレットの配付等を行うとともに、県庁内の関係部局、市町村、商工関係団体及び関係する事業者団体等との協力を得ながら事業者に対する周知を進めて参ります。(保健衛生課)</p>
7	<p><b>【青森県畜産農業協同組合連合会 山内委員】</b>  <u>豚コレラや鳥インフルエンザ</u>について、感染した家畜の肉に対する<u>安全性の正しい知識の普及</u>が必要である。</p>	<p>県では、豚熱や高病原性鳥インフルエンザ等に関して、県ホームページや各家畜保健衛生所の広報等を通じ、これら伝染病に感染した動物から生産された肉や卵が市場に出回ることが無いこと等、県民に対して食品衛生に関する情報提供しているところです。(畜産課、保健衛生課)</p> <p>一般消費者を対象に実施している「消費生活大学講座(年6回開催)」では、これまでも食の安全性をテーマとした講演を行っているところですが、今後、テーマ検討の際の参考にさせていただきます。(県民生活文化課)</p>
8	<p><b>【青森県水産物卸売市場協会 若井委員】</b>  <u>食品廃棄</u>が問題となっているが、例えばキンキの肝臓など<u>魚の内臓は美味しいのに、日本食品標準成分表に記載がなく、栄養計算がなく、栄養士等が使用していない</u>と考えられる。こういったことも理解促進が必要である。</p>	<p>管理栄養士、栄養士の食材の選び方では、日本食品表示標準成分表掲載の有無のほか、調理時間等も考慮し選択するため、魚に関しては切身を選ぶことが多くなると考えられますが、県では、平成29年度から、cookpad「あおもりの肴キッチン」において、「マダラソテーの肝ソース添え」、「カワハギのとも和え」、「ヒラメのとも和え」、「マツカワの刺身(肝和え)」などの肝臓を使った魚のおいしい食べ方を消費者等へ広く情報発信するなど、食品廃棄を少なくした調理の普及啓発に取り組んでいるところです。(環境政策課、がん・生活習慣病対策課、水産振興課)</p>

