

『みんなの食品安全・安心会議』を 県下2か所の保健福祉事務所で開催しました

長野県では、県民の皆様と食品関係事業者の方及び県の関係者が食品の安全性に関する知識と理解を深め、相互理解を促すことを目的に『みんなの食品安全・安心会議』を県下2か所の保健福祉事務所（保健所）で開催しました。

【開催場所と開催日】

保健所	開催場所	開催日	参加者			
			合計	消費者	事業者	行政
木曾	木曾合同庁舎	令和4年10月19日	8	3	3	2
北信	飯山庁舎	令和4年11月17日	16	6	7	3
合 計			24	9	10	5

【会議の内容】

共通の資料を基本に、各保健所ごとに内容を決めて実施しました。

主な内容は以下のとおりでした。

○食品の安全・安心とは

・「食品の安全と安心の違い」

○HACCP に沿った衛生管理について

○食肉の生や加熱不十分の状態での喫食のリスクについて

○消費者、食品関係事業者、行政関係者など立場の違う参加者の相互理解を促すため意見交換

○アンケート



*HACCP

Hazard (ハザード：危害) Analysis (アナリシス：分析) Critical (クリティカル：重要) Control (コントロール：管理) Point (ポイント：点) の略。

あらかじめ、食品の製造工程における問題点をリストアップして、どんな対策をするのか明確にし、記録用紙を用いて、一つひとつチェックや記録しながら食品の製造を行います。これまでの衛生管理を基本としつつ、HACCPの考え方を取り入れ、食品の安全確保の取り組みを「見える化」しようとするものです。