

「食品の安全性に係る意見交換会」
～安全な食品ができるまで（施設見学含む）～

議 事 録

日時：平成23年8月23日（火）13：00～16：20

場所：赤城乳業株式会社 本庄千本さくら「5S」工場

（司会：関東信越厚生局 大淵裕子）

みなさんこんにちは、今日はお集まりいただきありがとうございます。1時になりましたのでこれより「食品の安全性に関する意見交換会～安全な食品ができるまで～」を開催いたします。

それでは、まず初めに関東信越厚生局長の石塚より開会の挨拶をさせていただきます。よろしくお願いします。

（関東信越厚生局長：石塚正敏）

みなさんこんにちは、関東信越厚生局の石塚と申します。夏休みもいよいよ後半、夏休みの宿題もケリをつけなければならないと思いますけれども、大変忙しい時期にみなさん参加していただきありがとうございます。ここは、赤城乳業、アイスクリームを作る工場です。今日はみなさん大好きだと思いますけれども、アイスクリームができる様子を見学していただき、併せてどうやって食品の安全性が保たれているかについても勉強していただきます。

夏場は食中毒が非常に心配です。食中毒を予防するためには、安全で安心な食品が提供されるということが大事になりますので、どういう仕組みで安全性が守られているかということをお勉強していただきたいと思います。もう一つ大事なことは、いかに清潔で安全な食品が提供されても、食べる時にみなさんが注意をしていただかないと、食中毒を起こしてしまう。この前も焼き肉がちゃんと焼いていない、あるいは生で食べてしまったことでO-157の食中毒がおきました。食品の扱い方など、みなさん方にも十分注意していただきたいと思いますし、十分に手洗いをしていただいて、手洗いのやり方についても勉強していただく予定になっております。手洗いをきちんとするということは、やっぱり安全な食生活を送っていただく上でも大変大事になりますので、その点をしっかり学習していただきたいと思います。

2年前、新型インフルエンザが大流行しましたが、その時におそらく、みなさん方も学校、あるいは家庭でしっかり手洗いをやっていただいたと思います。

みなさん方がちゃんと手洗いをやっていただいたおかげで、インフルエンザ以外の感染症も、食中毒も目立って減ったというデータがあります。ですから手洗いをちゃんとすれば、病気に罹る危険性を確実に減らすことができる、ということが確かめられたということで、今日は手洗いの仕方についても勉強してもらいたいと思います。

このあと、食品衛生こども監視隊員の指名がございまして、指名書というものをお渡ししますけれども、今日勉強された知識というものを、帰ってからお友達にもよく伝えていただきたいと思います。

それから、本日ご参加いただきました保護者の方に申し上げます。私ども関東信越厚生局は、厚生労働省のブロック機関でありまして、1都9県を管轄しております。食品衛生に関する業務というものは、一番身近な組織としては、県あるいは市が設置する保健所がその窓口になっておりますけれども、一部、厚生労働省が直接業務を行っているところが当局でございます。自治体と協力しながら、食品の安全というものを守っていくということが私どもの仕事の一つとなっております。

3年前に、冷凍ギョウザ事件が起こりまして、食の安全に対する国民のみなさま方の不安、ご懸念というものが高まったところですが、その後もさっき申し上げましたように0-157の事件とか、昨今では、原発事故に伴う食品の放射能汚染の問題とか、いろいろ食の問題に関する話題は尽きないところでございます。今日は食品の安全につきまして、企業、事業者の方々、そして私たち行政、今日は埼玉県の方が参加していただいておりますけれども、国、自治体、そして消費者であるみなさま方、それぞれ情報交換をする場が大変貴重であると考えております。日頃、食の安全について疑問に思っている点がございましたらば、いろいろと意見交換会の中で疑問を払拭していただければと思う次第でございます。

今日は、アイスクリーム工場で、一日楽しんでいただければと、それと同時に食の安全に対する心構えというものを身につけていただければと思います。

(司会)

ありがとうございました。続きまして、赤城乳業株式会社代表取締役社長 井上秀樹様よりご挨拶いただきます。よろしくお願いいたします。

(赤城乳業株式会社 代表取締役社長：井上秀樹)

みなさんこんにちは、曇っていた雲も皆さんのおかげでやっと晴れてきました。アイスクリーム工場に来たからには晴れていなくては、気分が乗りませんね。ところで会社の事を少し説明しますが、実は、埼玉県はアイスクリームの

生産量が日本で1番です。我が社、深谷にもここにも工場があります。その他浦和にロッテさんがあったり、グリコさん等の関係もありまして、県の生産量とすれば、トップが10年ぐらい埼玉県でございます。消費地の東京を抱えているということは、我々の事業にとっては大きなメリットだと思っております。

今日、ガリガリ君をはじめ、色々な商品を作っております。大体、1年間に150種類くらい作っておりますが、とりわけ、今日、みなさんが見ていただきます工場はガリガリ君専門です。他にもあるのですが、今、15%削減のため、全部のラインが回っておりません。一部は休息しておりまして、夜になると全部回るのですが、そのような形でやっております。今、やっておりますガリガリ君は、1年間で3億5千万本くらい作って売っております。日本で値段は安いのですが、一番量的には多い商品です。そういう意味で、我が社はこの工場を作りまして、みなさんに工場見学をたくさん来てもらっています。今年の7月19日にオープンしまして、すでにその間、業者の工場見学もいろいろありましたので、みなさんを含め、おそらく1500名以上来ております。毎日、毎日、休みの日もあるのですが、たくさんの方が、10時からと午後2時からという形で工場見学を行っております。

今日、見てよかったらお友達に話していただきまして、この工場へなかなか混んでいて自分の思うようになるか分かりませんが、ぜひ工場見学をしていただきたいと思っております。我々も、局長が言っていましたように、安全安心ということが非常に商品について大事ですが、やはり、いかにやっているかということよりも、やっている現実の姿をみなさんに見ていただくことが、一番納得していただけるのではないかと、そのように率先して工場見学やっております。お知り合い、お友達、ぜひご紹介していただきまして、工場見学をしていただきたいと思っております。みなさんもまたお友達に話していただきまして、多少おみやげもありますから、どうぞ工場見学をいたしておりますので、どうぞひとつよろしくお願ひします。

(司会)

ありがとうございました。続きまして、赤城乳業株式会社常務取締役 生産本部長 古市一夫様より挨拶をいただきます。よろしくお願ひいたします。

(赤城乳業株式会社常務取締役 生産本部長：古市一夫)

みなさんこんにちは、当工場のメインの設計と、責任者をしております古市でございます。この工場、いくつか特徴があります。とにかく、皆さんに食べ物ですから、安心安全は言葉で話すよりも見ていただくことが一番だということで、見て安心していただくように思っております。それから、おいしさ、とい

うものを見て楽しんでいただきたいと思います。その他、専門的なこと、今日、みなさんが学ばれることは、工場の中にいくつかいろいろとあります。それは、ご案内する時に詳しくご説明いたしますが、メインといたしましては、隣に医薬品工場がありますが、実はこの工場を建てる前に弊社社長から見て来いと言われまして、薬品工場をいくつか見させてもらいました。その中の特徴をいくつか入れております、医薬品レベルまでいくには大変なのですが、食品業界としては、県の方、それから局長さんにも見ていただければわかると思いますが、かなり、アイスの工場としては、思い切った工場にしております。そこをぜひ見ていただきまして、また、よろしければお友達を呼んでいただきまして、工場見学をしていただくと、最後はアイスが食べられますので、今日は、一日楽しんでいただきたいと思います。何かございましたら忌憚のないご意見をいただきまして、私たち工場のためにしたいと思っておりますので、今日一日よろしく申し上げます。

(司会)

ありがとうございました。申し遅れましたが、本日司会を務めさせていただきました大淵と申します。よろしく申し上げます。ここで、今日お配りした資料の確認をしたいと思います。みなさまお手元の資料の確認をお願いいたします。

【資料確認】

では、これより、食品衛生こども監視隊員の指名を行います。後で食品の安全を守るお仕事についてみなさんにお話ししますが、今日はみなさんにそのお仕事を体験してもらおうと思っております。名前を呼ばれた方は前に出てきてください。

【食品衛生こども監視隊員の指名式】

それではみなさん食品衛生こども監視隊員として食品の安全について、今日のお話と工場見学を通して勉強して気付いたことや不思議に思ったことを最後に意見交換会で発表してもらいたいと思っております。よろしく申し上げます。また、工場の方の話の中で、大人の数名の方に着替えを体験していただきたいと思いますので、是非、積極的に立候補していただきたいと思いますのでよろしく申し上げます。

それでは、早速ですが、最初のお話を始めます。埼玉県保健医療部食品安全課 藤井技師より、「手洗いの大切さを学ぼう」です。よろしく申し上げます。

(埼玉県保健医療部食品安全課 技師 藤井あやか)

みなさんこんにちは、みなさんのお手元に資料をご用意ください。「手をきちんと洗おう」の1枚、それから下敷きみたいな「手をきちんと洗えているかな?」「食中毒を予防しよう」のこの3つの資料を使ってお話をしていきます。

今、みなさんは、食品衛生こども監視隊員に指名されました。今日、私からお話させていただくのは、手洗いの大切さを学ぼうということで、食品衛生と手洗いと関係あるのかな?と疑問に思うところがあるかもしれませんが、実は、食品衛生の最初の基本の基、スタートは、手洗いになります。今日、みなさんに手洗いの大切さを実際に勉強していただきます。それでは、早速、実験していただきます。

今日は、実際にみなさんに手を洗っていただきます。手がちゃんと洗えているか見る器械を持ってきましたので、それで手の洗い残しが無いかどうかを工場見学の前に勉強していただきたいと思います。本当は、みなさんの手についている実際のばい菌が見られればいいのですが、そういうわけにはいかないのです。今日は、目に見える形で蛍光のローションを手ハンドクリームのように塗っていただいて、それをばい菌と見立てていただきますので、実際にばい菌ではないので、本当にここにばい菌が付いているのかな?というところは不思議かもしれませんが、体験してみてください。

まず、手順を説明します。今回は、お子さんだけ実験をしていただきたいと思います。手にこのお薬をワンプッシュ、ハンドクリームのように手にとってください。手のひら、指先、手首をよく塗ってください。そうしましたら、部屋の外に出ていただく手洗い場所が2か所ありますので、2名ずつ順番にハンドソープを付けてよく手を洗ってください。ペーパータオルがありますので、水気を拭いて部屋に戻ってきてください。入口にある器械で手の洗い残しが見えますので実際に見ていただこうと思います。それでは、順番にお薬を塗っていきますので、両手を出して待っていてください。

よーく塗り込めましたか?そうしたら順番に手を洗ってください。みなさんいつもの手洗いで大丈夫なので、ハンドソープでよく手洗いしたら、中に戻ってきてください。後でみなさんには「手がきちんと洗えているかな」という横になっている紙に、ピカピカ光ったところに色を塗っていただきますので、光を見た後にどの辺がピカピカ光っていたか覚えておいてください。

【手洗い実験】

みなさんにさっき見ていただいたピカピカ光っているところは、洗い残しの

部分です。なので、きちんと洗えて無かったところがピカピカ光って見えていたのですが、みなさん何処に色を塗っていますか？

みんなどこが洗えていて、どこが洗えていなかったかが分かったところで、正しい手洗いについて見ていきましょう。下敷きを出してください。手の写真が載っている方を上にしてください。では、実際にみなさん一緒にやってみましょう。まずは、水で汚れを洗い流します。普段、みなさんきれいな手だとは思いますが、泥遊びとか砂遊び、学校とかで遊んだりすると知らないうちに爪の間に泥が入っていることがあります。そういう時は、まず、1番目で大まかに汚れを取ってください。そしたら、2番目、手のひらに、今回ハンドソープでしたが、固形の石鹸でも良いので、手のひらで石鹸を良く泡立ててください。泡立てたら手のひらを5回、よくこすってください。ここからは、5回で一つの動作という形で覚えておいてください。

みなさん手のひらは一生懸命洗えているので光っている方が少ないのですが、でもここから3番目以降、ちょっと要注意です。手の甲も光っていたよという方も何人かいました。手の甲もしっかり、手の平と同じようにゴシゴシゴシと、今度は右と左を入れ替えてゴシゴシゴシと洗ってください。

指先、爪の間が光っていたという人、結構いましたね。まず、指先を洗う時に、キュッと何かを掴むようにして、もう片方の手をおわん状にさせていただいて、その中でゴシゴシゴシと洗ってください。それだとこの爪の溝のところが洗えないので、今度は猫の手にして、ゴシゴシゴシと洗ってください。また、右手と左手を入れ替えて洗ってくださいね。指の間が光っていた人はここが十分できていなかったもので、今度はゴシゴシゴシ。この写真では、手のひらと手のひらを合わせた指の間しかやっていますが、実は手の甲の指の間も光っていた結構いたのではないのでしょうか。こっち側もゴシゴシゴシと、こちらもゴシゴシゴシと5回ずつ行います。今度、親指は、親指だけを掴むように、キュキュッと洗ってあげてください。

手首洗えていますか？と聞いたときに、みなさん手が拳がりましたね。最後に手首もちゃんとキュキュキュッと洗ってあげてください。そうしたら、石鹸と汚れを洗い流して、最後に清潔なハンカチやペーパータオルで拭いてください。

今日は、ペーパータオルを使っていたいただきましたが普段はハンカチやタオルですよ。みなさん、ハンカチは毎日洗ったものを持っていますか？ハンカチがきれいなものでないと、せっかくきれいに手が洗えていても、またばい菌を手に戻してしまうこととなりますので、毎日、ちゃんときれいなハンカチ、タオルを持って行くようにしてください。

手洗いってみなさん、いつしますか？と先にイラストを出してしまったので

すが、家に帰った時や、トイレの後、後はお料理、手伝いとかみなさんしますか？お手伝い、お料理のする時、後にご飯を食べる前に必ず手を洗うようにしてください。なぜ手洗いが大切かというと、最初の局長さんのご挨拶にもありましたが、食べ物を食べる上で、食中毒、食べ物と一緒にばい菌が体の中に入ってしまうと、食中毒となってしまいます。食中毒という言葉聞いたことがありますか？何人か手が拳がっていますね。食中毒って何だろう。この緑色の紙、を見てください。ばい菌が、食べ物や手にくっついて体に入り込みます。そうすると、おなかが痛くなったり、下痢をしたり、吐いたり、熱が出たり具合が悪くなったりすることをいいます。食中毒の怖いところというのは、ばい菌が食べ物や手についていても、目に見えないので、見えたら食べないですみますけれども、見えないので知らないうちに食べてしまって、気づいたら、おなかが痛いということもあります。その食中毒を防ぐ3つのきまりが下にあります。ばい菌を付けない、ばい菌を増やさない、ばい菌をやっつける。この3つが、食中毒を防ぐ3つのきまりとなっています。

まず、ばい菌を付けないでは、手や食べ物は良く洗いましょう。ここで良く手を洗いましょうというのが出てきました。お料理をするときには手を使いますよね。なので、ばい菌がついていないキレイな手が、食品衛生の基本の基なので、日々の手洗いをやっていただきたいというのと、あとは、食べ物にも付けてほしくないなので、食べ物は包んで保存しましょう。

次にばい菌を増やさない。作った料理を置いておくと、知らないうちにばい菌が増えてしまうことがあります。作った料理は早めに食べましょう。お料理は作りたてがおいしいですしね。あと、残ってしまった食べ物、買って来た食べ物は、冷蔵庫で保蔵するようにしましょう。夏の時期というのは食中毒が起きやすいですし、菌が増えやすい時期になります。特にお肉とかお魚とかを常温で保存するのは良くないので、必ず冷蔵庫に入れてください。

3つ目、最後ですね。ばい菌をやっつける。しっかり加熱をする。ばい菌は熱が苦手ですからしっかりと加熱をしてください。しっかり加熱したつもりでも、中が生のこともありますので、中までしっかり火が通っているか確認をしてから食べるようにしましょう。食べ物を扱う、まな板や包丁などの調理器具は、熱湯や漂白剤で消毒をしていただいて、いつも食品がきれいに扱えるようにしてください。

食中毒を防ぐ3つのきまり。みなさん頭に入れて、残りの夏休み、9月以降の学校でも楽しく過ごしていただけたらと思います。今日の「手をきちんと洗えているかな」のカードは、お持ち帰りいただいて、毎日の手洗いに役立ててください。また、お家に帰って、お家の人と一緒に手を洗ってください。では、手洗いの大切さについて学ぼうのお話はこれで終わりになります。ありがとう

ございました。

(司会)

ありがとうございました。ここで休憩をとらせていただきます。再開は1時50分にしますので、それまでにこのお部屋にお戻りください。

【休憩】

(司会)

時間となりましたので、次のお話をいたします。

関東信越厚生局食品衛生課の小野澤食品衛生専門職より「安全な食品をつくるための取り組み ハサップとは」です。よろしくお願いします。

(関東信越厚生局食品衛生課 食品衛生専門職：小野澤由子)

みなさんこんにちは。なかなか工場の中に入れないかと思っているかもしれませんが、先ほど、みなさんに一日食品衛生こども監視隊員に指名したので、これから約30分間、ちょっとだけ勉強していただきたいと思います。さっきみなさんは、手洗いを勉強しました。これからは工場見学をする前に安全な食べもの作るための取り組みを勉強していきたいと思います。

それでは、カバンの中から、筆記用具を持ってきた人？持ってきていない人いますか？忘れちゃった人はスタッフから鉛筆を貸しますので、筆記用具を準備してください。みなさんに渡した資料の中に、こういうものが、クリップでつづっている「こども監視隊員の仕事をしてみよう」というものがあります。3枚あります。みんなありますか？

今から私が説明する中に問題が6問あります。それをいろいろこちらからヒントを与えるのでお話を聞きながら、お名前を書いて答えを書いてください。これが今日の勉強の形です。その後に工場見学に入る時は、今日はみなさん、ただの工場見学ではありません。食品衛生こども監視隊員なので、隊員として、工場見学の方を見ていただかないといけないので、2枚目のところは、工場見学を見ながらいろいろ書いていってもらいます。もし、時間がなくできなかったら、お家に帰ってからやっても大丈夫です。では、みなさんお名前は書けましたか？大丈夫ですね。

では、今日のお話は、今からまず、安全な食品はどういうものかみんなで考えてみたいと思います。その後で、最新の食品の作り方の仕組みやハサップというものを勉強したいと思います。そして食品衛生監視員の仕事とはどういうものかというのを勉強しましょう。最後に、工場見学に入る前の準備をしたい

と思います。

最初になりますけれども、今までいろいろな話がありましたけれども、お家の人も参加していただいております。今は食べ物に対する不安がたくさんあります。外国産の野菜は食べたくないなとか、中国産ギョウザの問題もございました。冷凍食品は大丈夫かな？漠然とした不安が、みんな、小学生のお友達も、お家の方もあるかと思います。でも、もともと安全と安心というものは違うものです。そういう気持ちからくるものだったり、感覚的に感じるものではなくて、安全というものは、科学的な根拠から勉強してわかってくるものです。

では、食品の安全というのはどういうものを言うのか。ここの中にまさに問題1番の答えがあるので、注意深く聞いていてください。食品の安全とはどういうものかということ、私たちは毎日毎日ご飯を食べています。おやつも食べています。先ほどの手洗いの前の話にもあったけれども、食べ物の中に体に害のある物質や食中毒を起こすばい菌が入ると、おなかが痛くなったりします。このように、食べ物を食べることで健康や体に悪いことが起きないことを食品の安全と言います。

ちょっと下のプリントを見てみましょう。プリントの問1のところに、安全な食品は、食品を食べることで問1〇〇〇起きないことを食品の安全と言います。体に悪いことが起きないことを食品の安全と言います。もしわかったら今、書いてみましょう。もしわからなかったら、お家に帰ってから書いてもいいですよ。

では、食べ物の安全を考えた時に、野菜やお肉、お魚は何処から来るのか？と考えることで、農薬、薬は使っていないかな、ばい菌がついていないかな？ということをお気をつけます。次に、いよいよお家で食べ物を作る時には、正しく混ぜたり、しっかり焼いたりフライをすることで食品の安全が確保できます。そして食べる前にこういう毎日暑い中では、冷蔵庫の中に保管したりします。そして食べる前に、作る人も、食べる人もしっかり手洗いをするので、食中毒になったりしないような、食品の安全が担保できます。では、今まではどのように食品をチェックしていったらよいのでしょうか？

次は、問2番のお話になります。今まではどのようにやってきたかということ、例えばリンゴジュースを作る時には、リンゴジュースは、リンゴやお水やお砂糖から作ります。そして、製品、おいしいリンゴジュースができたなら、出来上がったリンゴジュースが何十個もできている中から何個か抜いて、ばい菌がないかな？有害な物質がないか？味に異常がないか？虫や金属が中に入っていないかな？というふうに調べていました。

今まではこういう風に、何千何万の商品の中から、2個か3個を抜き取って出来上がった製品を検査をしてきました。でも、少し問題があります。このよ

うにたくさん全ての検査することができなくてちょっと抜いて検査をするから全部が大丈夫かどうかというのはちょっとわかりにくいです。それに、りんごジュースを作る時にも作り方がどういう風に大切かということがあまり注意深くチェックできていませんでした。そういう中から、ハサップという最新の食物の安全をチェックするという新しい仕組みが生まれました。

では、ハサップとは何だろう？ということになります。これは少しちょっと面白い話ですけれども、今から40年か50年くらい前にアメリカの宇宙開発アポロ計画、宇宙飛行士が月に行くという計画がありました。この話しの中に問3の答えがあるのでよく話を聞いてください。

この中で宇宙には当然、病院はありませんし、お薬もないです。だから、宇宙飛行士が宇宙で食べる食品は病気になるないように100%安全であることが必要でした。そこでできあがった食べ物を検査するだけでは100%の食べ物が安全であるということではできないのではないかとということで、これは良く聞くとおもいますが、アメリカのNASA航空宇宙局というところと食品メーカーが宇宙飛行士の食品の為に開発したのがハサップというシステムです。ハサップって何かな？と言われますけれども、これは言葉ですけれども、英語になります。ハサップの「H」は、ハザード。これは日本語で危害という意味です。「A」はアナリシスで、分析。「C」はクリティカルで重要。コントロールは管理。ポイントは場所。このようにそれぞれの頭文字を取ってハサップという風に呼んでいます。これは、食べ物の中に悪い影響のある、可能性のある物質を見つけてそれをしっかり調べて大切なところを管理していこうという考えです。さっぱり分からないな—とまっているかもしれないので、ハサップというものどういうものかな？というのをお家で作るハンバーグで考えてみましょう。

これは、お家でハンバーグを作る時の例です。ハンバーグを作るお家の中で、ハサップの仕組みや考え方がよくわかるようになっていきます。先ほど言ったように、出来上がった製品でチェックすることは、ハンバーグだけで検査をして安全であるかを確認する方法です。でも、お家で、お母さんやお家の人ハンバーグを作る時にはもっと色々なことを気をつけていると思います。いろいろなポイントで気をつけることを、食品の工場でも取り組んでいくということが、ハサップの考え方です。例えば、お母さん、お家の人ハンバーグを作ろうかな—とあって、お肉や玉ねぎや卵を買ってくる時には、スーパーで、お肉は新鮮ということはもちろんチェックしています。持って帰ってきたら、すぐ冷蔵庫にいれます。次にお家でいよいよ作る時には、みなさんお母さんたちは、エプロンしたり、手洗いをしたり、髪の毛が長い人は結んだりすると思います。5年生や6年生は、家庭科をやっていると思いますけれども、ちゃんとエプロンと三角巾を付けてやっているかな？それと同じことです。

その後にお肉と野菜を切る時には、お肉を切った後のまな板は洗ってから野菜を切ります。これもさっき言ったようにばい菌が付かないように、増やさないようにしています。いよいよフライパンで焼きます。フライパンで焼くには当然おいしいハンバーグをつくるためですけれども、この中のばい菌を、お肉の中にあるばい菌をしっかり殺す。お母さんがお家で見たときに、ハンバーグの中が赤かったら、まだ焼けてないわねということで、もう一回焼きなおすと思います。これはばい菌を確実に殺すためです。殺していれば、お家の人、食べる人みんなが安全だからやっているわけです。その後、冷やしたり、お家の人が遅く帰ってくる人がいたら、遅く帰ってきた人のために、ラップをして冷蔵庫に入れたりします。そしていよいよ「いただきます」という風になります。

このようにハサップというのは、ハンバーグを作るように、出来上がったハンバーグだけではなくて、一つひとつ作り方の中で、大切なことがあります。それを工場の中の仕組みにも取り入れていくというのがハサップの考え方です。

ここは4番目の問題です。4番目の問題は、ハサップで悪い影響を及ぼす、人の健康にとって悪い影響を与える原因をひとつ書いてみようということなので、よくお話を聞いてください。

では、ハサップというシステムを工場の中に取り入れるとどうなるか？これは、例えば、ハムを作る工場で考えてみましょう。ハムを作る工場では、原材料のお肉を工場で受け入れる時は、薬を使っていないか？腐っていないか？約束したところの農場から来ているかを調べます。そして、ハムを作る時の混ぜる時には、正しい量で、正しい温度で混ぜます。そしてハムを焼くときには、ちゃんとした、正しい加熱の温度で、何分、しっかりと加熱します。そしてその後には、冷やしますけれども、お水を使うときには、そのお水がきれいなのかチェックします。袋に入れる時には、その袋が破れていないか確認します。いよいよみなさんが食べるようなスーパーに出す時には、しっかりと箱に詰めて出荷をしていきます。このように、食べ物を作るいろいろなポイントの中で、健康に悪い影響を与える可能性のあるところを、一つひとつの工程の中で、防ぐ方法を考えていくのがハサップの考え方です。今のお話をまとめていくと、ハサップという考え方は、食べ物を作る中で、みんなの健康にとって悪い影響を与える可能性のある原因を調べます。例えば、原因は、ばい菌だったり、農薬だったり、薬だったり、洗剤だったり、ハムの中にガラスが入っていたり、金属が入っていたら大変ですよ。そういうことが無いか、そういう可能性が無いかを調べます。そして作り方の中で、こういう原因や危害が多くありそうなところを選びます。そして、食べ物の安全のために一番大切なところを重点的にチェックします。例えば、ハムの場合だと、さっきのハンバーグと一緒に、

ここの焼く場所、焼くところをしっかりとすることで、ばい菌を確実に減らすことができます。そういうところをハサップシステムでは、重要管理点といいます。ですけれども、ハサップのシステムを導入するためには、とても大切なことが他にあります。それはお家の中でも同じことです。お家でご飯を作る時には、キッチンがきれいであること。使う器具が清潔であること。作る人が元気で、しっかり手洗いしていること。そして、工場でしたら、働く人がしっかり理解していること。中に虫がないこと。そして、作る人は清潔に扱うこと。水が清潔、衛生的な基準を満たしていること。そして、これはお家で同じですが、使い終わったゴミは、すぐに捨てていると思うので、速やかに捨てること。そういうところがしっかりしている所で、ハサップの取り組みができます。

今まで、新しい工場での取り組みをお話ししてきましたけれども、これからは、食品衛生監視員のお話をしたいと思います。ここからは、問題の5番目と6番目のお話が出てくるので、よくお話を聞いてください。

この中で、食品衛生監視員、5年生や6年生となると、お仕事の話が社会科で学ぶと思いますけれども、食品衛生監視員というお仕事があることを知っている人はいますか。いませんね。では、どういうお仕事をするのか？今日、賞状をもらったので、今日一日これの隊員として見てもらうので、ここからは心構えとして聞いていただきたいと思います。食品衛生監視員というのは、食品の安全を守る法律、食品衛生法という法律があります。その法律で定められた仕事をするのが食品衛生監視員です。今日、先ほど手洗いのお話をしてくれたお姉さんや、私たちも食品衛生監視員です。大体、国、厚生労働省や埼玉県等の職員です。ここからが問5番と6番の話ですね。

一番食品衛生監視員として大切なことというのは、食べ物を原因とする食中毒が発生しないとすることが、私たちの仕事で一番大切なことです。そしてみなさんが食中毒がおきて体を壊さないように、健康を守る、そして保護していくことが一番大切なことです。では、具体的にはどのようなお仕事をしているのかな？というところ、こういう仕事があります。例えば、これから食べ物を作る工場であったり、レストランとかアイスクリーム屋さんとかそういうところに、お仕事してもいいですよという許可を与えます。また、工場やお店に行って正しく食品が作られているか検査をしたりします。もし、食中毒が起きてしまったら、その原因の調査をします。また、いろいろな食べ物について、味がおかしいな？ちょっとお腹が痛いな？など疑問に思うことや、不安に思うことがあった場合に、みなさんの健康の相談にのります。また、たくさんの輸入食品が日本に来ますので、輸入食品が安全であるかどうかのチェックをしています。そして、今日みたいに、みなさんに食べ物の安全についてお知らせをしています。問6番は、この中から一つ書いてもらえば良いのですし、もし、今時間が

なければ後で書いてもらえばいいかなと思います。

私は、厚生局の食品衛生監視員なので、厚生局はどういうお仕事をしているかな？ということで、ちょっとお話ししたいと思います。厚生局は、全国に7か所あります。私どもは、関東信越厚生局とって、みなさん今日は、東京都から来ていらっしゃるけれども、埼玉県や東京、遠くは新潟県、長野県までが、私どもの仕事の範囲です。その中の食品衛生監視員が、ハサップの取り組みをしている工場に行って監視をしたりします。その他にも外国に輸出する食品の工場であるとか、検査をする会社の監視などにも行っています。

これは、写真で紹介しますが、食品衛生監視員の人たちが工場に監視に行った時にこういう風に仕事をしているんですよという写真です。これが食品衛生監視員のお姉さんたちですけれども、工場に行くと工場の人といろいろな記録があるので、正しく作られているかどうか書類をチェックします。そして、わからないことや、不思議に思うことを工場の人に質問したりします。実際にこれから工場の中に行きますけれども、工場の中に行ったら、牛乳の場合だとどういう風に加熱するのか、どういう機械を使っているのかを聞きます。

これは、みなさんがよく飲む牛乳の原材料が、酪農家のみなさんのところで牛乳を集めてきたものを工場の中に入れるところです。

工場に食品衛生監視員が行った時にどうしているところを見ているのかなというと、先ほどの話と同じです。お家の台所と基本的には同じです。工場の中は清潔ですか？虫やネズミが侵入していませんか？食品を作る機械は壊れていませんか？作る人の服装はしっかりとしていますか？先ほどみんな手洗いしましたけれども、作業前にしっかり手洗いしていますか？そして、ルール通りに作っていますか？ということをチェックしています。

今日は、食品の安全を守るためにというお話ですが、食品の安全を守るためには、最初にお話ししたように、食品を作る工場の人や、レストランの人たちが、ルールを守って安全な食品を提供することが大事です。それと同時にそれを監視する食品衛生監視員である、公職の食品衛生監視員、国や埼玉県などがルールを作って監視をしていきます。それともう一つ、今日、みなさん参加していただきましたけれども、食べる消費者のみなさんが、しっかりと正しい知識をもって、勉強して、正しい食品を選んでいくという、この3つが大事なことです。

食品の工場に入る前にちょっと準備をしてもらわないといけないので、問題6番まで大体みんな書けましたか？では、これをめくっていただいて、2枚目に「工場を見てみよう」という紙があると思います。これからガリガリ君の工場に入る時に、入りながらこの「工場を見てみよう」という紙を食品衛生監視隊員として気が付いた点を書いていってください。ただ、もしかしたら書くの

が難しいかも知れないので、こういうことを書くよということをお知らせしたいと思います。もし、できる人は今、書いておいても良いと思います。

工場を見に行く時に、まず、安全なガリガリ君を作るためにどんなことをしているのでしょうか？ということで、どんな服装ですかということをおなさんに宿題として挙げていますけれども、例えば、工場の人々の服装は、今日、みなさん私服で来ていますけれども、私服でガリガリ君を作っている人はいるかな？とか、半そでで作っている人とか、あとは、手を洗ったけれども、手袋をしているかな？とか、髪の毛の長いお姉さんはしっかり縛っているかな？というところを、見ていったらいいと思います。そして、工場に入るためになんで着替えるのか、この後、ガリガリ君の工場の人々が着替えの話をしてくれますけれども、その中でもお勉強してもらって、なんで着替えるのかということをお考えしてみましょう。例えば、毛玉の付いているようなお洋服でアイスクリームを作っていたり、髪の毛がぼさぼさの人が作っていたりしたらどうなるのかなとお考えしてもらったら良いと思います。

そして、「ガリガリ君の作り方を見て気付いたことを書こう」ということですけれども、このプリントの中に1番から9番まで作り方が書いてあります。気付いたことを書いてもらいますけれども、9つ全部書くのは4年生の子は大変なので、4年生の子は1つは書きましょう。5年生は3つ、6年生は4つは選んで頑張って書いてみましょう。その中で、工場の人々が説明してくれるので、どの材料があるかな？ということであったり、混ぜたり、大きさをそろえたり、氷を砕く時、機械が見えるので、どんな機械を使っているのか、熟成するのはなぜなのかな？ガリガリ君の型に入れる時、凍っているか、どんな検査をしているかな？ということをおチェックしながら、わからなければ、工場の人に聞いてみてください。そして最後の問題に問7番があります。この中で、このたくさんの作り方の中で、安全なガリガリ君を作るために、この9つの中で、どれが一番大事かな？と自分で選んで書いてみてください。

そして最後の3枚目のところの、渡したプリントの3枚目のところに、「わからないところを書いて、工場の人や、食品衛生監視員に聞いてみよう」今までお話ししたなかで、わからないことや不思議に思ったこと、興味があることを1つぐらい考えて書いて、工場見学をしながら、工場の人に聞いてみたり、最後に手を挙げて聞いてみたりしてください。そして、最後の感想の中で、今日は、「安全な食品を作るために」のお話を勉強してきていますけれども、どういふことを感じたのかということをお最後に書いてみましょう。もし時間が無ければ、お家に帰ってから書いても良いです。プリントの中に「安全な食品を作るために」というなにも書いていないものをお渡ししていると思います。もし、お家に帰って時間があったら、今日、見たことをその中にまとめて、食品の安

全を守るためには、最初にお話しした工場の食品を作る人はどういう工夫をしているのか。そして、食品衛生監視員や、厚生労働省、埼玉県はどのような取り組みをしているのか。そして今日、参加してくれたみなさんがどういう風にしていったら食品の安全が守れるのかということを書いてみましょう。これは、お家に帰ってから書いても大丈夫です。最後になりましたけれども、今日の最後に答えを渡しますので、大人の方やお友達と一緒に答え合わせをして何問正解だったかチェックをしてみてください。ひとつお願いですけれども、一番最後に、今日書いてもらった3枚の物を、一回集めさせていただいて、内容をチェックしてから、帰るときにお渡しするので、最後にお子様のを一度集めるのでご協力のいただければと思います。

以上となります。どうもありがとうございました。

(司会)

ありがとうございました。今、集めさせていただくとお話しがりましたが、大人の方の分は、アンケートを別にご用意させていただいているのですけれども、子供の方にはアンケートの内容は難しいので、一番最後に少しアンケートを載せていますので、そちらを書いていただいて、そこを確認したいので、皆様の物を一回集めさせていただきます。横に番号を附ってバラバラにならないように、気をつけて回収させていただき、最後には、もう一回戻して持って帰っていただきますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

では、これから休憩をとります、再開は、2時半になります。2時半から工場の方からのお話を聞いて、工場見学を行って、あと着替えを、大人の方をお願いをして着替えのデモンストレーションをさせていただきますのでよろしくお願いいたします。では2時半まで休憩にしますので、それまでにここにお集まりください。

【休憩】

では時間となりましたので、最後のお話を始めたいと思います。先ほど30分間お勉強していただいて、安全な食品を作るためには、どういうことしたらよいのかなとわかったかと思いますので、今から実際に工場の方のお話を聞いて、どういうところを気をつけて、アイスが作られているのかを聞いていただければと思います。

赤城乳業株式会社本庄工場の生産企画室の井ノ山主任から、「干本さくら5S工場について」です。よろしくお願いいたします。

(赤城乳業株式会社本庄工場生産企画室主任：井ノ山奈央)

それでは改めまして、みなさんこんにちは、今日は赤城乳業株式会社千本さくら5S工場へお越しいただき誠にありがとうございます。本日のガイド役を務めさせていただきます。私、井ノ山と申します。どうぞ最後までよろしくお願いたします。本日、みなさまに、アイスクリームがどのようにできているのか、また、赤城乳業がどのような会社なのか、この工場を見学しながら、楽しく学んでいただけたら光栄です。まずですね、お手元にお配りしました資料のご確認をお願いいたします。工場見学用のパンフレット、ガリガリ君のポストカードです。ガリガリ君の巾着袋の中にはお土産をご用意しております。まず、ガリガリ君のポストカードですが、見学コースの一番奥の広場で記念スタンプを押すことができますので是非ご利用ください。またですね、ささやかですが、お土産をご用意させていただきました。ガリガリ君の巾着袋の中には、ガリガリ君のクリアファイル、そして、アイスの形をした消しゴムと、30周年ということで、ガリガリ君のストラップが2種類入っているかと思ひます。ご確認をお願いいたします。こちらはですね、是非記念にお持ち帰りいただければと思ひます。

それでは、本日の予定ですが、これから会社案内のDVDを5分ほどご覧いただきます。DVDが終わりましたら、ちょっと詳しく、私のほうから、赤城乳業についてお話をさせていただきます。また、私からのお話が終わりましたら、その後、実際に製造着、着方をDVDでご覧いただきまして、その後、実際に着ていただくということで是非楽しみにしててください。こちらの着替えが終わりましたら、みなさまでアイスクリームを作っている所をご覧いただきたいと思ひます。それでは、こちらのDVDをご覧ください。

【DVD放映】

如何でしたでしょうか？それでは、この後、簡単ですが、私の方から赤城乳業についてお話をさせていただきます。

それではまず、最初の名前ですが、赤城乳業株式会社と申します。そして、こちらの工場の名前は、「本庄千本さくら5S工場」と申します。まずこの「本庄千本さくら」ですが、ちょうどこの本庄工場の隣に「小山川」という川が流れておりまして、そちらに千本の桜があります。春になるとお花見の名所でもあります、こちらの「千本さくら」というお名前を付けております。そして、その後、「5S」とありますが、みなさま、「5S」という言葉を聞いたことがある方いらっしゃいますか？この後に簡単にご説明させていただきますが、「5S」というのは、安全なアイスクリームを作るのに、とても必要不可欠な

取り組みであります。そしてこの「5S」ですが、みなさまの学校でも委員会があると思いますが、私たちの会社にも委員会というものがあまして、その中に「5S委員会」という委員会があります。この「5S」を更に強化しようとしまして、社長が自ら委員長となりまして力を注いでおります。そして、常に働く私たちが、「5S」という言葉を常に頭に置いていこうということで、「5S工場」という名前になりました。工場の稼働開始は、2010年2月13日より稼働しております。そして、今、本庄工場で働いている人数は、全部で189名おります。

こちらは上空からご覧いただいた写真になりますが、ちょっと歪な形をしております。そして先ほどお話ししましたこちらが「小山川」になりまして、こちらに千本の桜があります。

「5S」とは何でしょうか？みなさんも学校で聞いていると思いますが、整理・整頓・清掃・清潔・躰この5つの言葉の頭の頭文字「S」を取った「5S」こちらからですね、「5S」という言葉ができております。

この中でも特に全てにおいて強化しているのですが、特に躰というところが、私たちの工場は「見せる工場」ということで、お客様から常に見られております。挨拶ですとか、身だしなみを特にこちらを強化しております。

工場のコンセプトですが、先ほどDVDでご覧いただきましたので、簡単にご説明いたします。まず1つ目に「見せる」「観せる」「魅せる」工場ということで、国道沿いからもご覧いただいたと思いますが、ガリガリ君の大きな看板をご覧いただきましたか？このようにですね、外からも「見せる」そしてアイスクリーム工場で、初めての工場見学を行っております。お客様により魅力を持ってもらおうというコンセプトになっております。

そして、ゴミゼロを目指す工場として、出たゴミは全てリサイクルを目指しております。今現在、ほぼ100%となっております。そして、ハサップ、GMPに対応した工場ということで、製菓会社並みの衛生管理を取り入れております。

そして、大量生産、多品種少量生産ということで、今現在ですね、バーターラインというこれからご覧いただく機械がありますが、たくさんのアイスクリームを作ることができる機械がありますが、将来に向けてはいろいろなアイスクリームが少量でもできる可能な工場を目指しております。そして、ES、社員満足とお客様満足を同時に実現する工場ということで、常にわたしたちは、お客様に喜んでもらえるようなアイスクリーム作りに取り組んでおります。そのためには、従業員である働いている私たちが満足していなければ、お客様に喜んでもらえないであろうということで、お客様満足と社員満足を同時に実現する工場を目指しております。そして最後に、従業員にやさしい工場、特に女

性にやさしいということで、パウダールーム等もありますので、この後で写真でご覧いただきたいと思います。

こちらは私たちが着ている作業着になります。今までは、外で働いている人たちが着ている服とアイスクリームを作る部屋の中で着ている服が一緒の環境の中で食事をしていたのですが、新たに、この中間着を設けることによりまして、お昼の時ですとか、トイレに行く時は、この洋服に着替えないとすることができません。

そして、こちらが、わたしたちがご飯を食べる「さくらホール」と呼ばれるお部屋になります。そして、従業員が満足するためには、休憩の間にゆっくり休んでもらうために、「リラクゼーションルーム」というものもあります。これが実際の「リラクゼーションルーム」ですが、本が置いてあったり、横になるスペースが設けております。そしてこちらがパウダールームです。

先ほどDVDでもご覧いただきましたが、簡単に赤城乳業の歴史をもう一度お話をしたいと思います。昭和39年に「赤城しぐれ」が発売されました。このアイスクリームがとても人気の商品となりました。このカップが片手で食べられて、手が汚れないで食べられるアイスができないかということで、アイスの棒に刺したかき氷、「ガリガリ君」が誕生しました。海と空をイメージした青色に、そしてさわやかなソーダ味に、そして何よりも値段が安いという「ガリガリ君」が誕生しました。

「ガリガリ君」の発売当時は、このようなパッケージでした。発売当時は、なんと50円で販売しておりました。この「ガリガリ君」は、少しずつ顔を変えておりました、今現在の「ガリガリ君」になります。

今年で30周年を迎えました。ガリガリ君には妹のガリ子ちゃんがいるのですが、みなさんご存知ですか？実は、ガリガリ君には、幼稚園生の妹がいます。

ガリガリ君には60円のガリガリ君だけではなくて、このようなファミリーパックのガリガリ君、そしてリッチシリーズとちょっとお高め、100円のガリガリ君シリーズ、そして、いろいろなアニメとコラボレーションしております、今年も、ポケットモンスターのコラボレーションや、モンスターハンターとのコラボレーションを行っておりましたが、ご存知でしたでしょうか？このようにガリガリ君はこれからも進化を遂げてまいりますので是非注目していただけたらと思います。それでは、この後実際に着替えるところをDVDでご覧いただきたいと思います。

【着替えDVDの鑑賞】

まず、工場内が衛生的であるために、先ほども説明しましたがけれども、構内

着を着用します。ここから着替えがスタートします。まず髪の毛が落ちないようにネットを頭に着用します。ただ着用するのではなくて、鏡を見ながら、ネットの縁から髪の毛がはみ出していないことを確認しながら、きっちり中に入れて着用しています。その後マスクを着用する形になります。市販のものとはちょっと違ったものになりますけれども、口をしっかり覆って、鼻のところをきっちり曲げた形ですね。その後、製造着を着用する形になっています。

こちらが、つなぎになっていますので、下から履いて腕を通すという形になります。この製造着は、目の部分しか露出がないような形になっております。

着替えた後、工場の方へ歩いて行きます。まずこちらで、今、手に持ちましたけれども、粘着シートのトルトルローラーを全身にかけて、外側についている髪の毛や埃を取る形になります。しっかり頭から全身ですね。胸、腕、背中、足まできっちり細かいところまで掛けているような形です。この粘着シートの表面を必ず、毛髪が付いていないか確認をして1枚剥がします。

こちらは眉毛が落下したりするのを防ぐ対策を執っております。ここまでで3分間。今のは足の裏に汚れが付いている可能性もあるかもしれませんので、粘着シートの上に乗って汚れを落とすということになります。実際にはここから工場の入口になります。ここで工場の中用の靴を出してここで実際に履きます。この靴は、製造着の裾から髪の毛等が仮に落下してしまっても、そのまま落ちないようなカバータイプのもを使用しております。次にトリミングという掃除機みたいなものがあります。これを40秒間、さっきのトルトルローラーと同じように全身に掛けます。

続いて、エアシャワー室というところへ入ります。両側から風が出てきて、体に風を当てて取りきれなかった埃や毛髪を飛ばしております。しっかり全身を浴びるために、右回り左回りしております。続いて、洗面台で手洗いを行うのですが、その前に、40秒間トルトルローラー掛けを行います。

続いて、先ほどみなさん勉強した手洗いを行います。ここでは石鹸で手を洗うだけではなくて、爪ブラシを使って爪の間の汚れを取っていくような形になります。ここで手を乾燥させます。続いてアルコール消毒、アルコールを手にもみ込んで工場の中に入っていくという流れになっています。ここまでで、7分25秒かかっております。それでは、実際に見ていただいた製造着をみなさんにも実際に、2名様ですけど体験していただきたいと思います。

【製造着体験】

それでは、これからいよいよ、みなさまアイスクリームを作っているところ実際にご覧いただきたいと思います。先ほどお渡ししましたポストカードとパ

ソフレットを一緒にお持ちいただきますようお願いいたします。
お渡しした「工場を見よう」というものを持って行って、気が付いたことを書くように頑張ってください。

【工場見学】

【工場見学終了】

(司会)

不思議に思ったこととか、気が付いたこととかある人いますか？

(参加者からの質問)

つなぎみたいな作業着はどうやって洗濯をするのですか？

(赤城乳業)

洗濯は業者の方をお願いしております、週に3回、月曜日、水曜日、金曜日と回収に来ていただいて、毎日作業員の方は交換しています。汚れた製造着はクリーニングに出して月曜日、水曜日、金曜日に帰ってくるサイクルになっています。

(司会)

ありがとうございます。他に不思議に思ったことありますか？

工場内とかどうでしたか？何か気付いた点はありませんか？

大人の方からのご意見やご質問もあれば受け付けますので、お願いします。

(参加者からの質問)

ガリガリ君の外側を作っていて、中身を吸い出しますよね？その吸い出した液は、もう一回戻るんですか？それとも捨てられるのですか？

(赤城乳業)

もう一度戻ります。

(司会)

工場の説明の中で、ばい菌をやっつける工程を説明してくれたと思うのですがわかった人いますか？

今少しご意見をいただいて、着替えのお話だったり、吸い出すところは私も

気になっていたところなので、教えていただいてありがとうございました。
今回、このような意見交換会では、食品の安全を守るためのさまざまな取り組みについて学んでいただきました。今後も食品の安全について興味を持ち続けていて、いろいろな情報を取り入れて、日々の食生活に活かしていきたいと思います。私たちも、これからも引き続き消費者のみなさまと食品業者のみなさまと意見交換会開催し、ご意見を食品衛生行政に活かしていきたいと考えております。

【アンケート記入時間】

アンケートにご協力いただきありがとうございました。今日、習ったことをお家の方やお友達にも是非伝えていただいて、手の洗い方とかも習ったので、学校とかでみんなで作ってみたい、今日、来ることができなかったお家の人に教えてみたいとかしてみてください。では、少し時間が遅くなってしまい申し訳ありませんでした。本日は以上となります。お集まりいただきありがとうございました。

閉会（16：30）