

食の安全に関するリスクコミュニケーションの概要報告

東海北陸厚生局管内在住の小学校3年生～6年生の児童と保護者を対象として、手洗い教室、ソーセージの試作体験、工場見学を通じて衛生管理について興味を持ち、理解を深めていただくため、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを開催しました。

結果の概要については以下のとおりです。

【主催・協力】

厚生労働省東海北陸厚生局
富山県
伊藤ハムデイリー株式会社北陸工場

【日時】

平成27年7月28日(火) 13:00～17:00

【場所】

伊藤ハムデイリー株式会社北陸工場(富山県小矢部市名畑 5068)

【参加者】

10組21名

【内容】

1. バス車内レクチャー

JR 富山駅から工場に向かうバスの中で、ハサップ※や東海北陸厚生局の食品衛生に関する業務の説明、食品工場で行われている手洗いのDVDを放映して、安全な食品を提供するための取り組みを紹介しました。



※ ハサップは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。

2. 開会のあいさつ

東海北陸厚生局健康福祉部長から参加者の皆様へ開会のあいさつ。

伊藤ハムデイリー株式会社北陸工場長から参加者の皆様へ開会のあいさつが行われ、その後、品質管理課長から施設の概要、製造品目、製造工程について説明が行われました。



3. 手洗い教室の開催

蛍光染料入りのクリームを石鹼に見立てて、食品工場で一般的に行われる手洗いの方法でクリームを手に塗りました。



その後、石鹼で手を洗い、上手く洗えていない部分をブラックライトで確認しました。

爪や親指の付け根、手首を上手く洗えていない参加者が多く、今日習った手洗いを今後も続けていきたいとのこと。

4. ソーセージ試作体験

伊藤ハム株式会社からソーセージ作りの先生を招いて、香辛料やケーシング、ソーセージの種類、作り方の説明、実演が行われました。



素手で肉や器具の触感を確かめながらソーセージ作りに挑戦。

5. 工場見学

ネット(頭用)と白衣の着用、シューズカバーの消毒、着衣のローラー掛け、粘着テープで眉毛の抜け毛をとり除き、手洗い、エアシャワー、手指のアルコール消毒を行って施設内に入りました。

原料肉の受入、原料の処理(異物除去)、味付け、混合、ケーシングへの充填などの各工程、いろいろな種類のソーセージの特徴について説明がありました。



小さな鉄の粒を金属探知機にとおして、機械の反応を確認。

他にも X 線による異物検査で見つかった骨片なども見せて頂きました。

6. 意見交換会

工場見学からもどって、茹でたソーセージの中心温度を測定。

食品衛生法では、製品の中心温が 63℃で 30 分間加熱する方法と同等以上の方法で加熱することが決められています。



ソーセージを食べながら意見交換会。
参加した小学生に、事前に見てもらいた
いところ、調べて欲しいところを伝え、保護
者と一緒に考えていただき、発表してもらい
ました。

参加者からは、ハムやソーセージの原料
となる肉の種類についての質問や手洗い、
ソーセージ作り、工場見学の感想を頂きました。

また、事業者から、作業服の秘密や工場の入室手順、ハサップの重要管理点やプ
ランについて説明が行われました。

7. 閉会のあいさつ

東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課
長から参加者の皆様へ閉会のあいさつ。

帰りのバスでは、アンケート調査にご協力
いただきました。

アンケートの結果、ソーセージ作りに関心
のある方が多く参加していましたが、衛生
管理や食に関する知識や理解を深めること
ができ、今回のリスクコミュニケーションに満足いただいたことが確認できました。

また、「工場内への入室手続きの厳重さや衛生管理が徹底していることを実感する
ことができ、食の安全、安心についてより深く理解することができた」、「普段の手洗
いを見直すきっかけとなった」といったご意見が多く寄せられました。

