

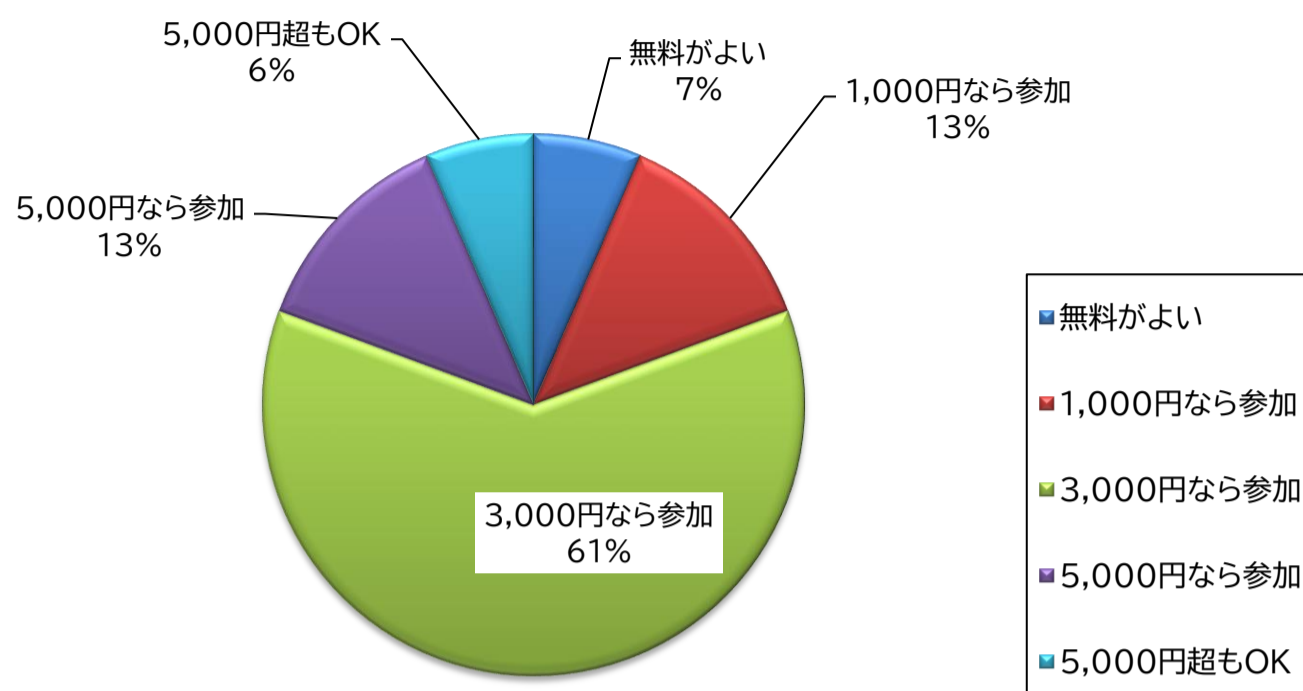
第4回テーマ:『惣菜の衛生管理に関するリスクコミュニケーション』

【開催日】2021年10月31日(日) 13:00~17:50

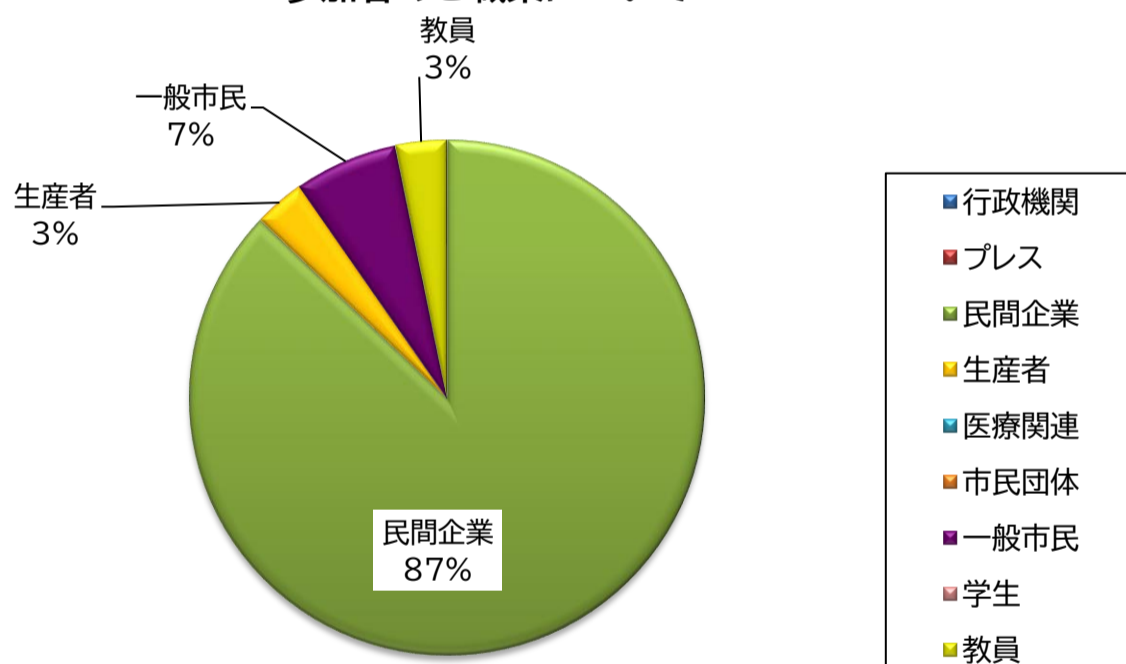
【開催場所】オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数31枚(参加者:103名、演者4名を除いた回収率:31%)

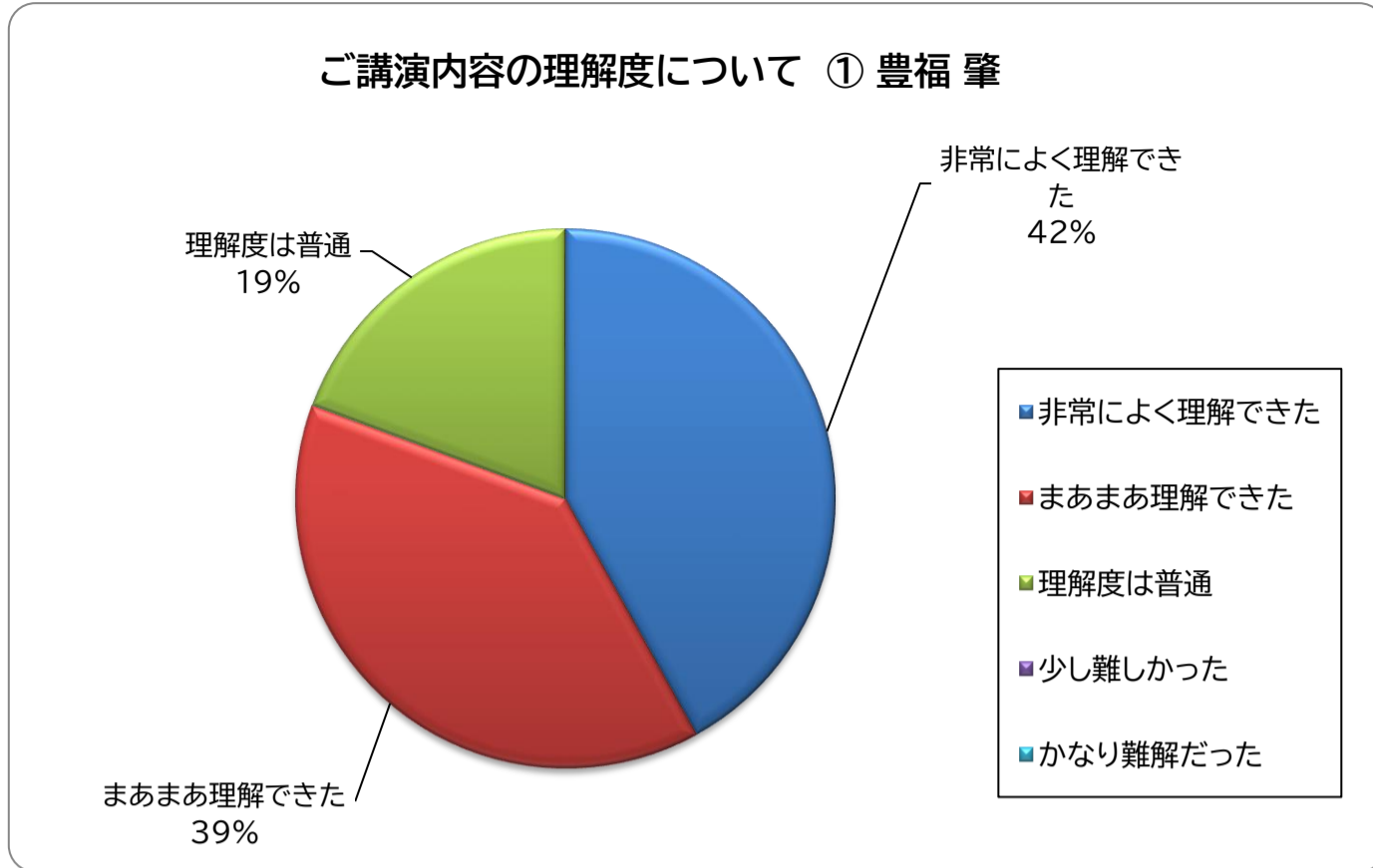
参加費(NPOへの賛助)について



参加者のご職業について



① 豊福 肇(山口大学共同獣医学部教授)『惣菜のHACCPに沿った衛生管理のポイント』



CODEXにて日本代表として活動されていることに勇気付けられた。引き続き、日本の国益の代弁者&グローバルと国内の仲介者を宜しくお願いいたします。

現状に基づいた説明とソフトな語り口に好感を持た、コーデックスの現実の説明もよかったです。

五輪も終わったので、HACCP導入意欲は、大丈夫でしょうか。また、一般の理解度を上げるには図解が必要で、文章では限界があるかと。

惣菜のHACCPに関する体系的な理解が進みました。

コーデックスのお話も交えていただき勉強になりました。

惣菜HACCPに関して、わかりやすくお話しいただき勉強になりました。また、コーデックスでの検討状況などに貴重な情報も、非常に興味深かったです。

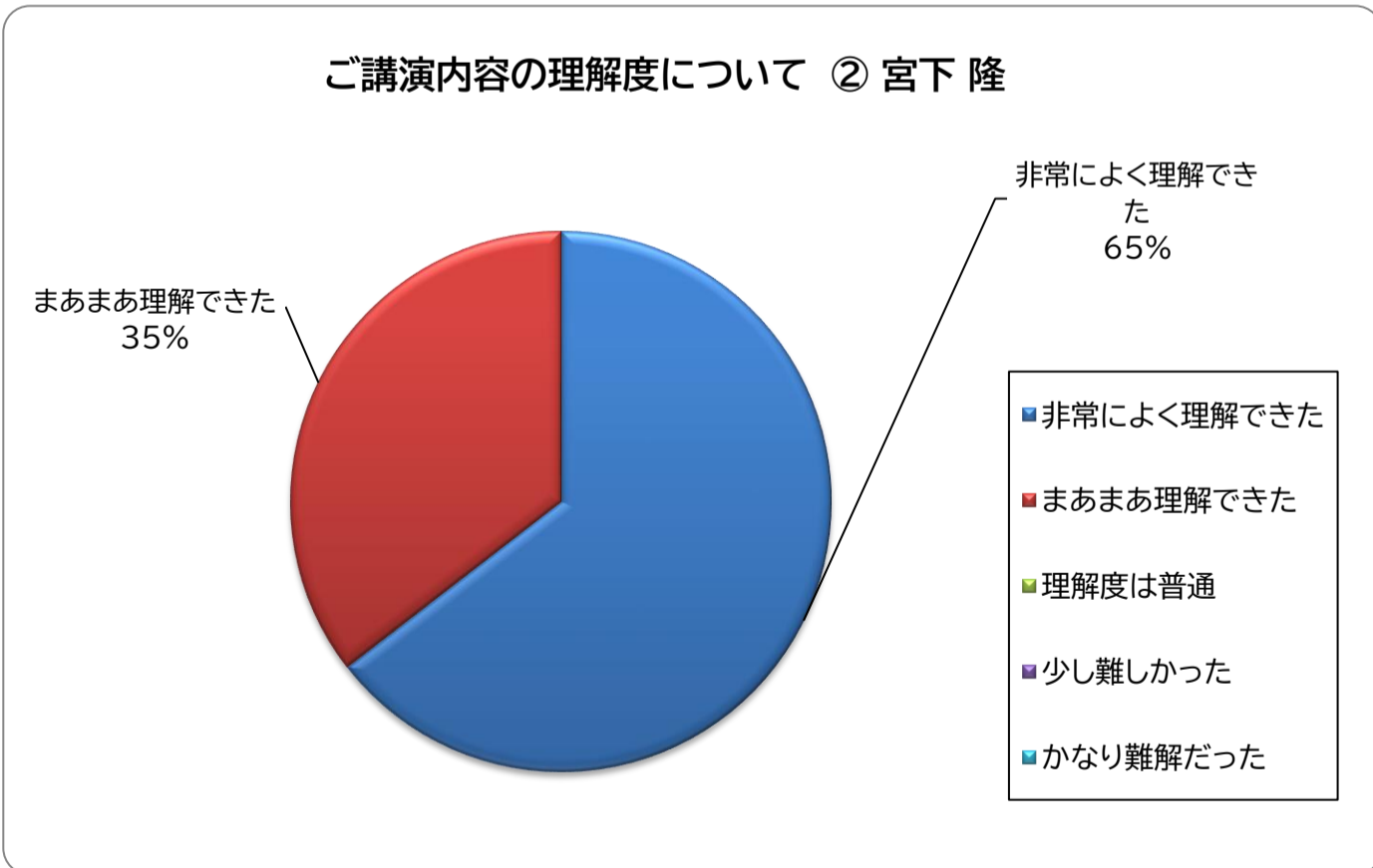
細かいご説明ありがとうございました。懇親会でご挨拶させていただきたいと思っておりましたが、ルームに参加できず残念でした。ますますの、ご活躍祈念申し上げます。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

検便は日本だけ、との話に自分では常識、当たり前と考えていることがそうでもない、ということに改めて考えさせられました。

HACCPと惣菜を関連付けて話を聞くことができて良かったです。

コーデックスガイドラインと合わせた惣菜の衛生管理について非常に理解できました。ありがとうございました

② 宮下 隆(キューピー(株)食品安全科学センター長)『サラダ・惣菜の安全マネジメント』



サイエンスデータも多く、ファクトに基づくご講演はとても興味深かった。

食材・惣菜の安全に対する問題意識とレベルの高い取り組みに驚きました、家庭における 食材の扱いと調理の実態とのギャップを埋める学校教育が重要と感じました。そうすることが添加物への理解に繋がります。

中毒の原因究明は、初動と原材料記録が大事だと思いました。

業務の詳細までご紹介いただきありがとうございました。

サラダ。惣菜に対するキューピーさんの安全性に対する取組の詳細なご講演は大変ありがたい貴重な内容でした。

微生物の生育温度一覧など、貴重な情報をお話しいただき、本当に参考になりました。

リスク分析、リスク管理の全体像からご説明いただき、大変理解が進みました。ありがとうございました。

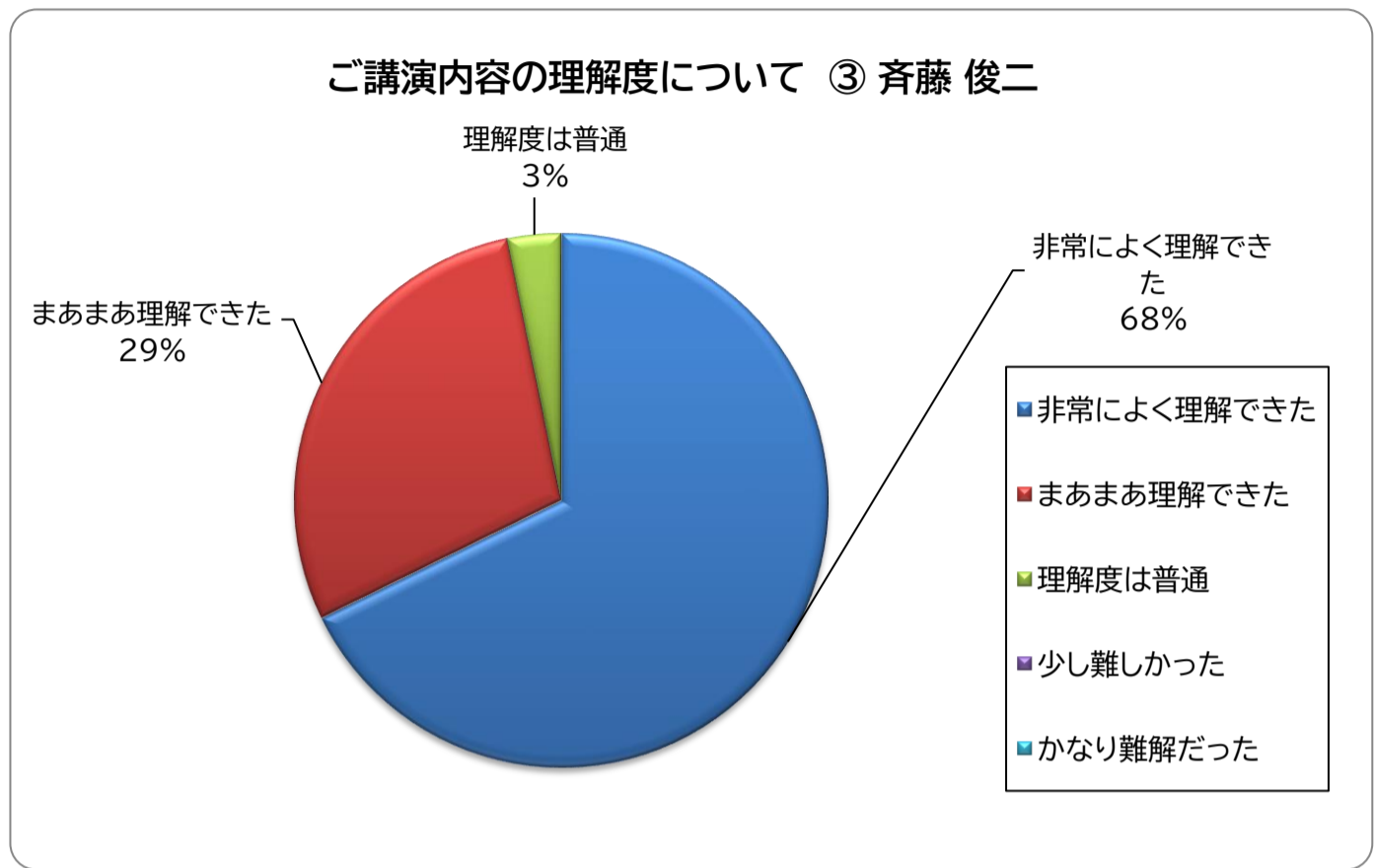
野菜、果物の微生物汚染の度合いは、それぞれによってかなり違いがあると思います。作物ごとの微生物汚染の違い、また微酸性電解水の洗浄による微生物汚染の減少効果、要点等、差し支えない程度に教えていただければありがたいのですがいかがでしょうか？ 農産物の品質管理のため、生産現場で分析に携わっており、栽培指導の方と連携しています。実はキューピー様向けに生産している方からの農産物も栽培管理のために分析させていただくことがあります。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

もともととても企業イメージがいい会社であり、そのイメージ通りの安心できるお話でした。

安全のための検討や研究がされていて、より多品種のサラダを手に入れやすくなっていることがわかりました。

貴社での取り組みが非常によく理解できありがとうございます。洗浄によるV.C等の流出に関するデータも拝見できまして大変勉強になりました。

③ 齊藤 俊二((株)セブン-イレブン・ジャパンQC室 総括マネジャー)『セブン-イレブンにおける惣菜の安全管理』



本部としての的を射た活動であると感じた。幅広い従業員での具現化は大変そうですね。

セブンイレブンの進化を続ける組織を挙げての安全管理に感銘しました。自信にあふれたリスクコミュニケーションへの取り組みが消費者に浸透してゆくことに期待します。

非常に厳密な管理があることがわかりました。ルームでの話題で、納入会社の大規模化は必然ですが、内情は興味ある内容でした。

応えにくい質問にも率直にお答えいただきありがとうございました。

セブン-イレブンさんの現在の安全管理そして今後の方向性についてよく理解できました。

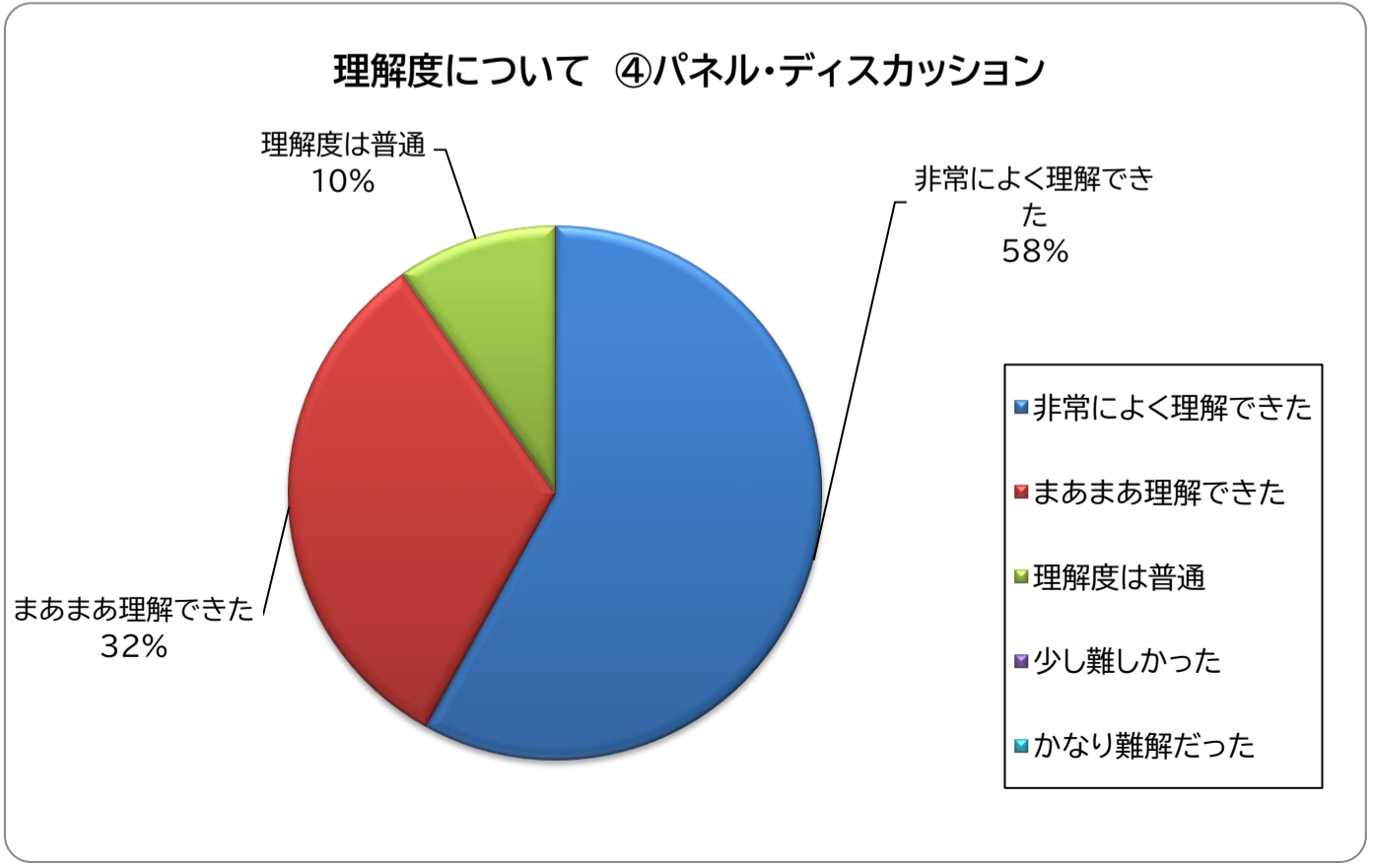
取り組みの質が高く、特にNDFは長年の積み重ねであり一朝一夕にたどり着かない。ご説明頂いた内容一つ一つ納得いく事でした。

懇親会ではいろいろなご苦労話をお聴きでき、ありがとうございました。安全管理のお話は身近に感じられました。コンビニの商品への不安、不満や意見を消費者から耳にしますが、今回のお話をその対応にも役立たせていただきたいと思います。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

衛生管理という部分よりも、容器のフタや窒素充填などの改良をされていることを知り、普段コンビニのサラダコーナーに行かないのですが、見てみようと思っていました。

貴社での取り組み、色々大変なことがあったこと等伺うことができ、大変勉強させていただきました。ありがとうございました。

④ パネル・ディスカッション(進行:SFSS山崎)『惣菜の衛生管理に関するリスクコミュニケーション』



食品安全文化という用語が各社広まってきていると感じましたが、各社各自の思いで、今一つ明確な定義としていない感じを受けました。安全をとらえるレベル感の違いによってどの程度の管理を行うかが決まるので、基準となるものがより明確化していくことが必要と思います。
日頃聞き難い質問にもお答えいただき、現状が理解できた。会社や組織を背負っている方の発言は大変そうですね。
衛生管理の出口で添加物が大きな役割を演じていることを実感しました、これが消費者に浸透することを願っています。齊藤マネージャーが個人的にS.F.S.Sに参加している事はこれからの消費者へのリスクコミュニケーションに貢献大です。
リモート監査は悩みどころですね。やはり、日ごろの信頼関係が重要ですね。
それぞれのお立場としてのサラダ等の惣菜に対する衛生管理へのディスカッションは大変興味深いものでした。
大規模事業者から小さな事業者まで実にさまざまですが、安全管理について、それぞれ問題があることを再認識いたしました。
パネルディスカッションには参加していません。
退席いたしました(アンケート上理解度普通にしてます)
大変勉強になりました。非常に興味深く楽しく拝聴させていただきました

⑤ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください

現場への落とし込み、その検証での課題をもう少し知りたい。
一般消費者が食品メーカーの惣菜の美味しさと安全安心対策をこれから認識していくと思います。
いろいろな詳細がわかり、勉強になりました。
とても参考になるテーマでした
販売者側であるセブンさんのお話ですが、デリカメーカーでの製造段階での食材ロスも相当あるかと思うのですが、そのあたりの対応についてもお聞きしたかったところです。
学術的なことと企業の取り組み事例などを組み合わせた学習会は、色々な面で参考になる部分が多い為、本当に助かります。今後もぜひよろしくお願い致します。
講師の皆様がリスクを分析して重要性が高いところから実行するといわれていたが、実際には監査が好きな人、基準書が分厚くチェック項目が多ければ多いほうを評価する力もあり、散漫化するリスクが怖いです。
新たな知見が得られとても有益でした。規格とは別にSEJ HACCPで目的を絞り込まれているのがわかり、有益でした。

⑥ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

食の現場の実態や衛生監査員のお仕事など
輸入農産物・輸入食品の安全・安心・リスクについてのテーマ(農薬・添加物を中心に)
疑似科学への対応は、今後も力を入れた方が良い思います。また、HACCPの実務でもそうですが、文章では人の理解に限界があると感じるので、絵で説明する手法がやはり必要かと。
食にまつわるフェイクニュースを読み解く
社内リスク(消費者向けはもちろんだが、まず社内、組織内をどう構築していくか) パッケージの環境配慮(プラ→紙、インク…)どうあるべきか？(蛇口をまず閉める事も…)リスクとは内容が離れてますね 食品表示は消費者に伝わっているのか？(どれを優先するか)
微生物制御
食品表示

⑦ 惣菜の衛生管理に関するリスクコミュニケーションのあり方について、どうあるべきでしょうか？ご意見をお書きください

余りにサイエンスを深掘りするとビジネスが無くなるように感じています。基本、一般衛生管理(自分の家のつもりで)と保存しないのがベターかと。
料理の先生が料理の指導や料理教室で惣菜の衛生管理を易しくわかりやすく料理指導のなかで伝える場面を作ると良いと思います(テレビ・雑誌等のメディア等で)。
難しい分野ですね。詳しいとかえって不安を感じるひとも。相手に合わせることも必要でしょうか。
惣菜は家庭の調理に近い性格があるので、その視点が必要だと思います
お話の中でもありましたように、今回のような大規模の企業であれば取り組みとして進んでいるでしょうが、中小企業はかなり厳しい状況もあると思います。そういった企業でも活かせるようなリスクがあるといいですね。
大規模事業者から小規模事業者まで、リスクによって情報を共有し、食品事業者と消費者が共に全体的により良い方向に向かうようにすることが大切だと思います。食品安全文化の重要性をかんじています。
惣菜と一言でいっても色々な規格の様々な食材があり、それぞれの特性に合わせて管理しなくてはならないということを改めて感じました。そして、不安なく普段購入で来ていることをありがたく感じました。
法律解釈と行政の対応・考え方を解説
ていねいにご説明くださりありがとうございました。

⑧ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください

懇親会も含め、途中、画面のフリーズや声が途切れることがありました。リアルで開催出来れば問題ないと思いますが、回線の増強等の手立てはないのでしょうか
画像・音質ともにどんどん良くなっております
懇親会のルーム移動が難しいのでしょうか。
準備含め、本当に大変だったと思います。我々にとっては、非常に貴重な情報源ですので、引き続きよろしくお願いします。
スムーズに運営されていると思います。

⑨ SFSS事務局へのご要望

いつも興味深いテーマ設定をありがとうございます。

平日開催は出来ないのでしょうか。

今後の企画も楽しみにしております

今回も楽しく拝聴させていただきました。ありがとうございました。

大変申し訳ございません、当日急用のため不参加で、アーカイブを閲覧させていただきました。大変充実した内容でした。それぞれの方の得意分野で深く掘り下げられておりました。また、質問も取り上げて頂き、ありがとうございました。特に、SEJ斎藤様の講義は、惣菜の衛生管理について現状に即した内容で、大変勉強になりました。ありがとうございました。