

「農産物の価格動向と安全性」を テーマに懇談会を開催

愛知県では、平成22年11月、「農産物の価格動向及び安全性」をテーマに、消費者、事業者、学識者、行政による懇談会を開催しました。当日は、名古屋市立大学大学院の向井清史教授の基調説明、事業者からのテーマに関する取組説明の後、消費者を交えて活発な意見交換が行われました。

- 意見交換では、消費者から「二等品のような商品でも販売してほしい」、「価格が安定するよう、天候と関係なく野菜を生産できる植物工場を増やしたらどうか」という価格に関する意見のほか、「大豆の輸入量は多いと聞きますが、大豆製品の多くは『100%国内産、遺伝子組換えでない』と書かれています。本当ですか?」、「安全・安心のため、地産地消が進むようにしてもらいたい」など安全性に関する意見が出されました。



- 最後に、向井教授に懇談会の内容を総括していただき、農産物について、限りなく良い品質のものを求めるのではなく、ほどほどの品質水準で、ほどほどの価格、ほどほどの安定供給を目指したらどうか等の意見をいただきました。懇談会の詳細は、ホームページ「消費生活情報」の「消費者懇談会」をご覧ください。

(県民生活部県民生活課)

● 食に関する耳寄り情報 ～HACCP導入施設について～



- 毎日、食卓に並ぶ食品には安全・安心なものが求められています。この安全・安心な食品をつくるための衛生管理手法の一つとして「HACCP(ハサップ)」※1があります。従来の製品の安全性の確認は一部の抜き取り検査によるものであったため、すべての製品の安全性を確認することはできませんでした。これに対し、HACCPシステムは科学的根拠に基づいてすべての工程を管理し、連続的に安全確認を行うため、生産されたすべての製品の安全性を担保することができます。※1 Hazard Analysis(危害分析) and Critical Control Point(重要管理点)の略です。

- HACCPシステムについて、国は「総合衛生管理製造過程の承認」として制度化しています。しかし、国の承認対象は製造基準がある食品の一部に限られていることから※2、愛知県ではさらに多くの業態にこのシステムの導入を推進するため、「愛知県HACCP導入施設認定制度」を設けています※3。これは、愛知県内の食品製造業等の施設において、HACCPシステムを導入し、一定水準以上の衛生管理が認められた施設を「愛知県HACCP導入施設」として県が認定するものです※4。

※2 乳・乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、レトルト食品、清涼飲料水 ※3 名古屋市、岡崎市、豊田市は独自の認定制度があります。

※4 認定施設数57施設(平成23年1月1日現在)

- HACCPの認定は、食品の安全性を判断する上で一つの目安ともなります。食品を購入される際の参考にしてください。愛知県HACCP導入施設は下記の愛知県のホームページに掲載していますので、ご覧ください。



愛知県HACCP導入施設認定制度による認定状況

http://www.pref.aichi.jp/eisei/haccp/haccp_nintei.html

【←QRコード】



【愛知県HACCP認定マーク】

(健康福祉部健康担当局 生活衛生課)



消費者被害を未然に防ぐ対処法などを楽しく学べる教材をインターネットに掲載しています。

URL : <http://www.pref.aichi.jp/kenmin/shohiseikatsu/taiken/>