

第3 3回青森県食の安全・安心対策本部会議（書面開催）に係る委員からの意見等一覧

	委員意見等	県からの回答
1	<p>青森県生活協同組合連合会 理事 後藤 由紀子 委員</p> <p>①「食品の安全・安心に関する意識調査」の解説の内容（正解のまとめ）を分かりやすく、保存し活用できる冊子にしてほしい。</p> <p>②地産地消の推進、学校給食での地元食材の活用促進として、県産米とともに米粉の活用促進を学校栄養士対象のセミナー等で扱ってほしい。</p>	<p>県からの回答</p> <p>①食の安全・安心に関する情報を分かりやすく伝えることは大事なことで認識しております。その取組の一つとして、「食品の安全・安心に関する意識調査」の解説編を県ホームページで公開しているところですが、御要望を踏まえて、より分かりやすく見やすい内容に変更したものを別途掲載する予定ですので、掲載時にはぜひ御活用ください。（食の安全・安心推進課）</p> <p>②県が、毎年実施している「学校給食における県産食材利用状況調査」結果によると、米、パン（小麦粉使用）、米粉パン（米粉・小麦粉使用）では、ほぼ全量で県産が使用されており、栄養教諭の方々が、地産地消の重要性を認識していることが反映されているものと考えています。今後、食育推進の観点からも、学校給食関係者の方々に米粉に対する理解をさらに深めていただけるよう、県で実施している栄養教諭向け現地研修会や県産食材を使用した調理講習会等でテーマとして取り扱っていきます。（総合販売戦略課）</p>
2	<p>一般財団法人青森県薬剤師会食と水の検査センター 所長 鳴海 英明 委員</p> <p>①稲わらの焼却は廃棄物処理法の例外とされ、県条例では焼却しないことを努力規定としているなか、稲わらの焼却面積がまだ多く残っていることから、罰則規定を設けることで有効活用へ誘導することはできないか。</p> <p>②A-HACCPの普及及びHACCPの導入支援において、HACCP導入施設数の令和4年度、令和5年度の集計があれば教えてほしい。</p> <p>③参考資料1における貝毒検査内容において、V-1で「検査結果は全て基準値以下であった。」とあるが、IV-1の「モニタリング調査」と別の内容を記載したものなのか。</p>	<p>①平成22年の県条例制定時、廃棄物処理法との兼ね合いと、水稻農家が稲わらを焼却している理由が「金銭的、労働力の面でやむを得ず焼いている」ことを鑑みて罰則を設けないこととした経緯があります。県としては、一層の有効利用に向けて稲わら収集面積の拡大や稲わらの保管及び流通体制の強化に取り組むとともに、引き続き焼却防止の啓発・指導に努めていきますので、御理解をお願いします。（食の安全・安心推進課）</p> <p>②令和3年6月に施行された改正食品衛生法によりHACCPが制度化され、原則として全ての事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、HACCP普及のために実施していたA-HACCP事業については令和3年5月末をもって終了しました。また、HACCP導入施設についても令和4年度以降は集計を行っていません。なお、事業終了時におけるA-HACCP認証施設数は243施設、令和3年度末におけるHACCP導入施設数は90施設でした。（保健衛生課）</p> <p>③参考資料1にある貝毒検査内容は、「モニタリング調査」のことであり、「検査結果は全て基準値以下であった」とする記述を「基準値を超える毒値が確認された場合及び出荷自主規制措置解除要件を満たした場合に関係機関へ迅速に通知した」に修正します。（水産振興課）</p>
3	<p>学校法人柴田学園柴田学園大学短期大学部 特任教授 北山 育子 委員</p> <p>○食品表示不適正店舗について、どのような食品表示が不適正だったのか教えてほしい。</p>	<p>○生鮮食品の農産物や水産物について、名称や原産地の表示が欠落していたほか、「その他鮮魚」といった適切ではない名称を表示しているなどの不適正な表示が確認されました。不適正な表示をしている店舗について、県内にもみ店舗等を有する事業者に対しては、県職員が指導を行い、県外にもみ店舗等を有する事業者については、東北農政局青森県拠点へ情報提供を行うことによって、不適正な表示を是正しています。（食の安全・安心推進課）</p>