

平成28年度食の安全安心セミナー（大河原会場）開催結果

1	日 時	平成28年10月27日（木）午後2時から4時まで
2	場 所	宮城県大河原合同庁舎 大会議室
3	内 容	
	(1) 講 演	
	【第1部】「家庭における食品のリスク要因」	
	講師 内閣府食品安全委員会 石井 克枝委員	
	□「食品の表示について」	
	講師 宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 主事 薩川 貴弘	
	(2) 質疑応答	

○参加者

22名（ほか 事務局4名）

○意見交換の主な内容

(1) 第1部に関するもの

問1

開封したホットケーキミックスは常温で保管するのは危ないということでしたが、砂糖だけの場合はどうなのでしょう。（消費者）

答1

砂糖だけの場合は大丈夫です。いわゆる穀類が危ないということです。

砂糖は大丈夫ですが、小麦粉は長期の場合は低温で保管した方がより安全です。（石井委員）

問2

レトルト食品や湯煎で温めるだけで食べられる食品は、菌は大丈夫なのでしょう。（消費者）

答2

レトルト食品は、調理後、包装して120℃で加熱するので菌が全くない状態です。袋毎温めてすぐ食べれば全く大丈夫です。レトルト食品は常温保存可ですが、開封後は違います。そこは、間違えないでいただきたい。（石井委員）

問3

カレーで食中毒が意外だと思った方もいると思いますが、家庭で温める場合、よく攪拌してということですが、そのあたりをもう一度お願いします。（行政関係者）

答3

電子レンジの加熱は、普通の加熱と違い、器具は発熱しないし、どこに熱があるのかと思われがちですが、マイクロ波が食品の中に浸透して行って、そこで水分が発熱し伝わっていくものです。マイクロ波は順番にいくというより、不規則に出ているので、均一ではないということを入念に入れていただきたいです。ムラがあるため、よく攪拌した方が良いということです。（石井委員）

問4

火の管理に気をつければ、鍋の方が良いということですか。（行政関係者）

答4

電子レンジでも、攪拌して全体に温度が上がっていれば大丈夫です。鍋は周辺から中心に熱が伝わるので鍋の場合は分かりやすいですが、鍋でも攪拌して熱を均一にしてください。（石井委員）

(2) 第2部に関するもの

問1

サラダミックスや刺身盛り合わせは加工食品になるとのことでしたが、栄養成分表示は必要になってくるということでしょうか。(消費者)

答1

加工食品に分類されるものは、栄養成分表示が義務化されています。サラダミックスや刺身盛り合わせも加工食品に分類されているので、栄養成分表示が必要です。ただし、平成32年まで経過措置期間が設けられています。(宮城県)

問2

サラダミックスは、加工食品にあたるということですが、直売所で販売しているベビーリーフの盛り合わせは、加工食品にあたりますか。(消費者・生産者)

答2

ベビーリーフは、摘み取った状態で袋詰めしたものとして生鮮食品となります。(宮城県薩川)

問3

白菜やかぼちゃをカットしたものは、加工食品になりますか。(消費者)

答3

収穫後に水洗いしたもの、単に切断したものは、生鮮食品にあたります。よってカットして、ラップにくるんだだけのものは、生鮮食品にあたります。
鍋物セットのように、白菜、ネギ、きのこのセットだと加工食品になります。単品だと生鮮食品です。(宮城県)

問4

アレルギーの表示についてですが、カキ(貝)は含まれていないのでしょうか。(消費者)

答4

食品の表示の資料スライド26に7品目+20品目が記載してありますが、この中に含まれていないのでアレルギー表示の対象には当たりません。今後、アレルギーについては、増えていく可能性はありますが、現時点では該当しません。(宮城県)

問5

食品の表示の資料21ページ 生鮮食品は設備を設けて飲食させる場合は原産地表示不要とありますが、例えば、ケンタッキーフライドチキンでレシートに鶏肉の産地を記載してあるのは、義務ではなくて、食の安全安心のために独自で行っているものなのでしょうか。

(行政関係者)

答5

ファストフードなどは、バックヤードで加工し、その場でお客様に提供しているので、食品表示法に基づく表示の対象外となり、表示の義務はありません。消費者に対する食の安全安心の一環で事業者が自ら情報提供を行っているものです。(宮城県)