

食品に関するリスクコミュニケーションアンケート集計結果(平成18年1月27日開催:新潟市)

参加人数 207名

アンケート回答者数 127名

回答率 61%

Q1 ご自身について、ご回答ください。

1 消費者	24	(18.9%)
2 食品等事業者	54	(42.5%)
1 農林水産業	0	
2 製造・加工業	44	
3 卸売業	3	
4 小売業	0	
5 業界団体	4	
6 その他	3	
3 マスコミ関係	0	(0.0%)
4 地方公共団体職員	23	(18.1%)
5 その他	26	(20.5%)

Q2 本日の意見交換会の開催について、何でお知りになりましたか。

1 ホームページ	37	(31.4%)
1 厚生労働省	22	
2 農林水産省	11	
3 他のホームページ	4	
2 新聞記事	4	(3.4%)
3 雑誌記事	0	(0.0%)
4 その他	77	(65.3%)
行政案内文(製造・加工業)	18	
業界案内(製造・加工業)	14	
知人(消費者)	2	
食の安全サポーター(消費者)	5	
仕事の関係(製造・加工業)	3	
上部団体(地方公共団体)	27	
保健所(地方公共団体)	0	
HACCP連絡協議会ニュース(製造・加工業)	0	
職場	3	
県総合生協(その他)	3	
新潟県消費者協会	2	

Q3 本日の「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加された目的は次のどれですか。(当てはまるものを全て)

1 HACCPについての知識をふかめるため	87	(33.9%)
2 厚生労働省の食品安全行政の取組の内容をしるため	59	(23.0%)
3 農林水産省の食の安全・安心に向けた取組の内容を知るため	47	(18.3%)
4 リスクコミュニケーションの取組について知るため	58	(22.6%)
5 常日頃から抱えている食品の安全性に係る意見を行政に表明するため	3	(1.2%)
6 その他	3	(1.2%)
どんな話が聞けるか興味を持ったので。		
ポジティブリスト制度施行に向けて、農業等のリスク評価とリスク回避の方法について理解を深めるため。		
HACCPを製造現場に導入していることから		

Q4 演者からの説明についてお伺いします。その説明内容について、十分の理解することができましたか。		
1 できた	22	(17.3%)
2 おおむねできた	84	(66.1%)
3 あまりできなかった	20	(15.7%)
4 できなかった	1	(0.8%)
SQ1 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
十分に理解することができなかった理由は次のどれですか。(当てはまるものを全て)		
1 説明に専門用語が多い	10	
2 資料がわかりにくい	4	
3 聞き取りにくい	0	
4 説明が早すぎる	6	
5 その他	6	
一方的 各品目、業種が広すぎておおまかになってしまう 毎回同じ説明の繰り返しですね 関連機関のおしつけ内容が多すぎる 安全確保とHACCPのテーマに沿っていない。時間配分がなっていない。 消費者にも理解できるしゃべりでヨロシクです!!		
SQ2 (Q4で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
どの様なことがなされれば、よりわかりやすくなると感じますか。(当てはまるものを全て)		
1 行政から一方的に講演するのではなく、司会者等との対談方式で進める	4	
2 絵、図等をスクリーンに投影する	4	
3 食品衛生法等の参照条文や、データ集を配布する	2	
4 その他	5	
消費者に対しての情報も多すぎて内容が把握できていないのでは？ 講師を変えるのがよい もう少し時間に余裕のある講義内容にすれば良いと思います。 イラストが欲しいですね 解りやすく説明するための努力が必要と思います。 県版HACCPなどスタートして良いのか？新潟県HACCPと例えば長野県HACCP、群馬県HACCPなどなどできていって、国のHACCPとどのようにハーモナイゼーションできていくのでしょうか？		

Q5 本日のリスクコミュニケーションについてお尋ねします。意見交換会はわかりやすく、議論の内容等について理解できましたか。		
1 できた	10	(8.7%)
2 おおむねできた	81	(70.4%)
3 あまりできなかった	22	(19.1%)
4 できなかった	2	(1.7%)
SQ1 (Q5で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方)		
理解できるようにするためにはどうすればよいと感じますか。(当てはまるものを全て)		
1 第三者の専門家が、公正中立な立場で意見交換の発言内容を平易に解説する	7	
2 事前に意見交換のテーマを募集し、司会者等との対談方式で行う	8	
3 行政への質疑応答形式にし簡潔かつ平易に回答する	5	
4 その他	7	
一人の意見(答え)が長すぎる。ポイントがつかめない。 言葉がわからない点が多かった。 各パネリストの資料がないのでわかりにくい。 そもそもリスクコミュニケーションが無かった。 予備知識が相当ないと理解できない内容だと思うので、今回のような催しはターゲット(参加者)を絞ったほうが良いと思います。 一人一人の話の時間が長い。 質問者の理解度とのくいちがいがあることから。		

Q6 本日のリスクコミュニケーションの内容についてお尋ねします。満足できましたか。		
1 できた	13	(11.3%)
2 おおむねできた	82	(71.3%)
3 あまりできなかった	27	(23.5%)
4 できなかった	2	(1.7%)
SQ1 (Q6で「3 あまりできなかった」、「4 できなかった」と回答した方) 理解できるようにするためにはどうすればよいと感じますか。(当てはまるものを全て)		
1 意見交換の時間が短い	3	
2 説明が一方的で意見交換になっていない	15	
3 意見交換の進め方に問題がある	3	
4 意見交換して欲しい意見が採り上げられない	1	
5 その他	6	
<p>具体的な例があると良かったと思う。</p> <p>我々の認識不足もあるし、行政内部の検査職域内容も不明な点が多いのでは？</p> <p>予備知識が相当ないと理解できない内容だと思うので、今回のような催しはターゲット(参加者)を絞ったほうが良いと思います。</p> <p>具体例と成功例、失敗例、問題点をもっと知りたい。 搾乳と乳房炎と抗生剤一乳への残留→問題点 などは良かった。</p> <p>説明される方は、もう少し簡潔にかつ具体的に説明して欲しい。</p>		

Q7 食品の安全確保とHACCPについてお尋ねします。食品の安全確保とHACCPの何が問題だと思われますか。	
生産、製造、消費者がもっともっと意見交換をする場があると良いと思った。その後情報を流して理解してもらえたら。	
中小業者の資金問題、倫理面の問題、情報公開など(リスクの認知のギャップを恐れて情報が伝えられないと困る)。	
食品温度管理(適温)、生食に対する汚染の注意、ブラシでの十分な手洗い。	
食中毒について、生食を減らす。熱処理。	
川上での安全確保がはつきりしていない点が多いと思う。	
HACCPのハードルが高すぎる。ISO22000という概念はどうかHACCPとの関係は？	
システムは良いが、運用方法(企業の設備投資資金なども含め)問題があるのでは。	
管理をしていくことは大変とは思いますが、大切なのは目に見える安心・信用だと思います。HACCPやGAP、ISOの考えを上手く取り入れ農産物や食品を作って欲しい。	
HACCPだけをやっているだけで間違いはないということではなく、このような場を設け消費者の意見を取り入れながら衛生管理をしていく必要を感じる。	
製造者と生産者が衛生に関心をもち努力に励み、消費者も勉強して健康に欠かすことのできない食品管理が最重要であると強い印象を持ち、これからも監視の目をゆるめずしたい。	
HACCPシステムを進めていくことが、絶対安全ともいえず、消費者から信頼される企業人であってほしい。 行政も天下りしないで、き然と企業とわたりあってほしい。	
初めてこの言葉を知りました。内容をお聞きして、大切なシステムだと思いました。それぞれ守り実施すれば、食品の安全確保ができると思います。是非それぞれに理解してもらいたい。	
川下(売り場)で製品の差別化(シールを貼るとか)が無いので、100%普及しないのではないかと。又、施設の投下資金と経済メリットが課題で、導入後時間が経過しているが、HACCP承認工場が業界全体に普及しないのでは……。	
HACCPの設備資金が高く必要ということ。	
HACCPには誤解が多く、それを説く教育があまり行われていない。	
消費者と食品関連事業者が、食の安全、安心に対する意識の向上を高める取組を広げること(イベントにPRするetc)。	
資金的な点も含め、HACCPがより多くの加工業者に導入され易い環境を整える必要がある。	
HACCPの認知度を上げる必要があると思う。	
検証不足。	
システムを作る人(レベル)、使う人(モラル)の認識(意識の持ち方)。 HACCPを完璧に実施するには、設備投資が避けられず、コスト高。	
HACCPで安全を確保するには、相応の対価と労力が必要となるので、消費者に安全にはそれに相応するコスト負担を含めた理解を得る必要がある。	
フードチェーンの中では、事業規模・地域・国等いろいろな違いがあるので、一元的に安全管理を行うには時間が掛かると思う。	
生産者・製造者がどこまで本当の事を表明してくれるかモラルの問題である。	
HACCPに監視が足りないと考えます。	
原材料メーカーの安全確保への取組。 輸入原料の安全の証明ができない。	
企業のHACCPに対する認識のレベルに差がある所も多いと思う。	
原料の生産者とメーカーのコミュニケーションが必要であり、かなり難しいのではないかと。	
食品の安全確保のために、HACCPのシステムを構築して認可を得ることは大事なことだが、何よりもその運用が適切に行われているかどうかの問題である。	
特定の消費者代表で、加工業者等の現実を考えてない。	

HACCPシステム自体に問題は無いと思う。生産・流通・消費及び行政間の温度差を無くすることが必要。
制約や規則、基準が多くて業務改善が後手になってしまうことが多い。
HACCPを導入できる製造者が少なすぎる。その為の支援を考えるか、もっと簡易の手法をまず導入すれば。
全ての食品について導入を、現在取得している業者にメリットがないと不公平。国民全体が食品に対する衛生的な知識を深める教育をするべき。
HACCPの維持又は企業への信頼性。
安全確保のためには、当然コストを上乗せしなければならないが、流通・消費者はそれをなかなか理解しようとはしない。政府は、業界団体よりで消費者が二の次となっている。業者は利益を追求することを優先してしまう。消費者はほとんど知識がないか、片寄っている。
HACCPは食品の安全確保を行うための一つの道具・システムとして考え、またそれは固定されたものではなく常に製造、流通等を含む環境変化に対応した進行形、未完のものであると位置づけた方が良いのではないかと思う。
記録が本当に正直な記録か、記録やCCPの検証が正しくおこなわれているか、それは誰が判断するか。PPが整っていると言うことは誰がどうやって確認するのか。
従業員教育・モラル・土台であるPP、SSOPこれらの徹底。
安全・安心はあたりまえであれば、各企業の管理を強化し、消費者に不安がらせる情報は控えるべきではないでしょうか？理解できる方はごく一部と思います。(HACCP、ISO等はコストがかかりすぎます。)
中小の企業は資金的問題があり、いい方法と思っても取り入れがたい。
HACCPの設備改善の資金・・・年々レベルアップする。運用するための人材育成、社員教育の時間etc。
記録をとって自己防衛とするのか、本当に消費者の為に安全を確保しようと思うのかそのギャップ。
HACCPについて、もっと詳しく説明がほしい。
安全確保とは「安心」まで含んでいるのか？タイトルの付け方がセンスが悪い。
HACCPという手法が一般消費者の方にはまだ理解されていないようだ。よく説明する場が必要と思われる。
安全性の高い原材料の使用(生産者段階でのHACCP導入及び強化) 消費者のHACCPに対する認知度の低さ。
HACCPの承認は、製造基準のある品目に限定されている。一般的衛生管理は法制化して全業種へ展開する必要があるのではないかと思う。
国・製造者・消費者間の温度差。特に消費者はHACCP認定していれば安全、してなければ危険とする思想。
HACCPをやることに経費がかかりすぎる。
HACCPは製造面ではすばらしいシステムだと思う。しかし、食の安全Total(原料～流通)で見た場合、不完全なものと思うので、HACCPの承認を受けているからといって、安心してはいけなと思う。
農家・工場・販売側がすべてにおいて色々な記録どりを行わなくてはならない。実際のところはそのうち一部しかできていないので、各原料・製品などの安全確保の証明が難しい。
HACCPが守られれば安全確保できるが、安全の確保のためにHACCPだけをやればいいわけではない。
食品関連事業者のすべてがHACCPに準じた衛生管理をする必要があるが、すべての関係者がそういう管理をしなければならないことを徹底することが大変(問題)であると思う。
消費者への正しい情報の提供。消費者教育。
消費者と専門的知識を得た人の間に大きなギャップがあり、共有しにくいものがあり、互いの理解を得られる方法を考えなければならない。
情報の公開と消費者の満足度を判断する基準のないこと。
お話にもありましたが、HACCPを実施することに伴う経済的負担と、事業者によって各々違う食品の安全確保に対する温度差。
製造元から中小企業のコミュニケーションをとり安全な食品を出す。
HACCPを導入することによるコストアップを誰が負担するか。
多く参加するシンポジウムですべての人々が満足できるかは難しいが、回を重ねることによりお互いの理解が得られると思われる。
大企業向けと思われる点。
①消費者への意識啓発、食品の情報提供。 ②農場の生産面でのHACCPの考え方も重要。
システムの完全遂行を支えているのは、「食の安全にかかわるモラル」であろうが、この点をどのようにカバーする方策を生み出せるかが問題である。
現在〇総国の承認を得る以外に各業態で〇総にならったシステムを導入して企業の衛生検査やっていますか？大(+)になっても対処しないところがあるようです。改善していきたいものです。
効率的で、多様性に対応する。また、多くの施設が導入できるようにする。
一般的衛生管理ができていない企業のHACCPは信用できるが、そうでないもののHACCPは信用できない。では、一般的衛生管理ができていないの判定はどこがしているか不明なところが消費者として問題だと思う。
HACCP導入に伴う時間的、経済的なコストに対する評価・理解。
末端の生産者や製造者への認知の難しさ、安全確保の為に経済的な負担。
TVで牛肉の問題が出ていること。(海外から輸入)BSE。
中小で経営している企業に対するHACCPの導入促進が難しいのではないか。
HACCP自体は、食品衛生管理において大変すばらしい方法だと思いますが、それを実施する方々の意識によっては、その効果が発揮されない場合があるという危険があると思われるので、今後、食に係わる者全体で意識を高めていくべきだと思います。
バリデーション、バリフィケーションに関する考え方を明確にすべき。 トレーサビリティについて、農水関係と厚生関係がリンクできない。

Q8 本日のリスクコミュニケーションの進め方についてお尋ねします。

今回のリスクコミュニケーションでは、第一部をテーマに関する基調講演、第二部にパネルディスカッションと意見交換としています。リスクコミュニケーションの構成、テーマの選定、募集方法などリスクコミュニケーションのありかた全体について、良かったと思う点、改善すべきと思う点につき記載ください。

1 良かったと思う点

- 問題点を上げて解りやすい話だったと思った。
- 基調講演は資料も詳しく、初めて聞くことばかりだったが、概ね理解できた。
- これまでに食品の安全について講演を受けさせていただきましたが、今回の細部にわたった説明は初めてでした。
- 食中毒について、再確認。
- 進行は基調講演が良かった。HACCPの意味がはっきりした。ディスカッションも理解できた。
- 基本的な内容でよかった。
- 消費者・製造者・国の3つの立場からの意見が分かり、こういう場が大切であると実感した。機会を増やしていくことが大切であると思った。
- 食品添加物、BSEや農業等の国や県の取組の姿勢を概ね分かったこと。
- 大体わかった。
- それぞれの立場の意見が聞けたこと。
- 全く知らなかった専門知識を得ることができて良かった。
- 行政は基本的に製造基準がないとHACCPを認証できないと思いこんでいることが分かった。
- 各界の専門家の話が聞けて良かった。
- 各業界の取組等を聞けて良かった。
- パネルディスカッションの質疑応答は良かった。
- 色々な立場の意見を伺うことができた。
- 生産者、流通者、消費者、国でコミュニケーションを取り、何が日本で望まれているのかを理解できてきた。
- 農政側も食の安全に対するトレサビリティに努力していることが分かった。
- 初めてなのでわからないが、内容はおもしろかったです。
- パネリストがそれぞれ国、県、生産者、消費者の代表から選ばれていて、それぞれの立場を反映した意見が出て良かったと思う。
- 初めての参加であったので、議論等が異質の感じがしたことが知れて良かったと思いました。
- 各担当者より業界の本音の一部が聞けた。
- パネルディスカッション時の各先生方の講演が非常に分かりやすかった。
- 業界の本音が聞けたこと。
- 概要からはじまり詳細に至り、流れとして良くわかった。
- 消費者の方の出席があり、生の声が聞けた点。
- パネリストの方々は理解されていると思います。
- パネラーの中に話のわかりやすい人がいた。
- 演者の揃え方は良い。
- 基調講演の内容もわかりやすく、また、その後のディスカッションでは、現在の状況等の話もあり有意義でした。
- 「食品の安全性」に対する各機関の取組内容について、認識が深まった。
- 「本音」じゃないけれども、かなりつこんだ話、まじ聞けたのではないかと。いい所と悪い所をはっきり述べるのは良いのではないかと。
- 全般的に分かりやすかった。
- 各立場の方の考えが聞けて良かった。
- パネルディスカッションが通常より長めで、質問者に答えていた。時間配分がよかった。
- いろいろな立場の方の意見が聞けて良かった。
- それぞれの立場での安全管理等を含め取組を聞けて良かった。
- 情報開示ができたと思う。
- 事例報告等。
- 実際の現状を生の声として聞けた点。
- 危害になる病原菌が良くわかった。
- 最初の説明などは丁寧だった。初心者でもわかりやすかった。
- 消費者、生産者、行政の担当が集まること。
- この構成で特に問題はないと思う。
- パネリストの話が分かりやすかった。
- HACCP(ハサップ)の意味がわからなかったが、説明で良くわかった。
- 前向きに全員が話していた。
- 理想論だけでなく、現状での問題点を明らかにし、それに対する改善策を前向きに検討するという意欲が感じられました。

## 2 改善すべきと思う点

パネルディスカッションで、スムーズに運営されているのは、見たことがない。互いの意見を交換するというよりは、コーディネーターの質問に応える形で進められるので、やはり一方的な感じになる。聞いているものは退屈である。パネラーの言葉も難しかった。自分が知っている事項を簡略化してしゃべるのは良くないと思う。

パソコン図の細かい字をもう少し大きく見やすくしていただきたいことです。

人から人へどうつる点に注意、手洗いなど衛生的管理。

パネルディスカッションに消費者代表として参加させるべきだ。もっと激しく話し合ってほしい(朝まで生テレビみたいに！)。

新潟県のように小規模なところでは、大規模なところに比べ弱いのではないかと心配だが、安全・安心な食品を得るためには助成と指導を欠かせない。

一括してお話を聞きそれぞれのご努力が分かりました。もっと大勢の方に理解してもらいたいと思う。

パネリストに消費者の代表(生協さんとは別に)を加えてほしい。ポジティブリストなど言葉とその意味が分からないものがあったので、そのへんを素人にも分かるようにしてほしい。

一般の消費者を含めてリスクコミュニケーションが必要なのに、平日のこの時間帯では一般の人は出ずらい。今回のものでは初めに「HACCPとは何か？」を説明してからでないと、いきなりハザード分析から入っているので、人によっては分かりづらいのでは？聞く側のレベルはまちまちなので、その点を今後変えていただきたいです。

意見交換に際しては、加工側、流通、消費者のそれぞれの立場の人から意見を聞くべきだと思います。

基調講演－農場から食卓まで－のサブタイトルにも合うような一連の食品の流れについても、話があったら良かった。

問題点を設定して、それに対する討議という形にしてはどうか。

HACCPの仕組みをすべての企業に取り入れやすくするために、コスト面等を考える必要がある。

現在最も関心の高いテーマに議論が集中するよう方向付けを行って欲しい(例:ポジティブリスト制)。

従来の内容と変わらない。レジメだけでよいと思う。

パネルディスカッションのみでよかったように感じた。内容が難しいだけに、一般消費者向けではないと思う。意見「交換」といった感じは受けなかった。

出席者の構成が不明なのですが、基調講演の内容をもう少し具体的なものにしていただけると良い。基礎的な事項が目立った。

行政側の実際の現状を無視した意見、消費者の方の疑問が挙がるのも当然ではないか？

消費者の方の質問があった通り、不必要、不安にさせる情報はいらぬのでは？

会場とのディスカッションをもっと時間をかけてやるべきだと思います。

相変わらず一方的印象。低レベルの質問しか出ないのも、リスコミの組み立て方の問題。

先生方の中で、お話をされた時に配付資料の無い方がいて困った。これでは頭にも残りにくいし、残念だった。

参加した人からも生の声をもっと聞く時間があれば良いと思う。

パネルディスカッションが長いので、休憩を入れて欲しい。

基調講演のHACCPの内容が、駆け足で残念。HAの説明が、食中毒に関するものが主で、化学、物理的なものが多かった。リスクの認知ギャップとあったが、実際のところ、そのギャップを補うほどの説明がなかったと思う。そこをうまく補うようにしてもらいたい。

消費者サイドと生産者、行政の席を分けたらどうか？

消費者の意見、不安に思っている点をもっと聞いて、コミュニケーションを進める方法を考えて欲しい。

配付資料の中で、小さくて見にくいものがあった。せつかくの機会ですので、大きめにお願いします。

参加者が限定されている。関係者の集まりのような気がする。流通、生産者、消費者への理解を進める中で消費者だけがおいでいかれているような気がする。

具体的である方が眠くならなくて良い。

パネリストとの意見交換が多すぎる。もっとフロアからの意見交換が必要である。HACCP導入、生産現場の事例などをお願いしたい。

もっと分かりやすいはっきりとした答えが欲しかった。

シンポジウムが混乱するかもしれないが、消費者団体からの意見も聞くべきと思われる。

消費者を対象とした会なのか、関係する業界対象の会なのか明確でなく、中途半端であったように思う。

行政の立場で「1ヶタ施設しか〇総承認施設はないだろうと思っていたら、569施設と頑張っているのだなあと驚いた」との発言があったが、そんな呑気では承認を受けた施設に「失礼極まりない」と思います。国際的なハーモナイゼーションや、国内競争力に勝てるように資金調達をして無理をしてでも頑張っているのだと理解しています。

意見交換をもう少し分かりやすくできないものだろうか。言葉が専門的すぎて、初心者には分からない。

もう少し実状(製造・行政)が聞けたなら良かったと思う。

総合討論時間が少なく感じた。

主婦の立場では、少し難しすぎました。

専門用語は極力使わないでもらいたい。

Q9 今後のリスクコミュニケーションとして行って欲しい取組は何ですか？

食品添加物の魚類と食肉の保存料との関係が人体にガン発生を多数発症させている原因かと思いますが、添加物の表示をしっかりとやってほしいことと、そのガン発生量の限界が数字で発表表示されれば心配も少なくなるかと思いますが。発色剤も必要ないと思います。「ドギツイ」食品は買いません。

調理に気をつけること、熱を加える。  
HACCP残留農薬又ペニシリンなど残量が気になっている製品の出所どこで検査をしているか。検査基準(検査期間2週間)。安全確保の基準はどこにあるのか。

最近話題になっている内容。BSE、ノロウイルス、ISO22000、ポジティブリスト(農業)について、GMO、特保。

HPだけでは伝わりません。一般の方でも知れるように工夫をしてください。

輸入食品が益々多くなるが、国民の意識の違いが大きいと思う。日本国民はかなり敏感だが、大国には意識の行き届かないところがあるのか、遺伝子組み換えの米作りが理解できない。

情報はホームページ→地区の担当局より発信、もっと小さなグループで説明会が必要。

認知ギャップをいかに埋めるかが、これからの問題。

厚生局と農水省でしっかり連携してしっかり監視してほしいと思う。  
一般消費者への教育も大切と思う(講習会などの機会を増やす)。

毎日の食生活の中で「安全・安心」は誰もが願っていることです。消費者はとても関心がある問題です。現状を知ることが消費者の願うことですので、生産者との交流が大きな力となると考えています。そのような場をたくさん設定して欲しいと思います。

小泉総理は国家公務員5%減を公言しているが、国民の安全・衛生を守る職員の減少とならぬようにお願いしたい。

一般人への普及は、①メディア(TV番組)の活用(利用)、②今回のような固いものでなく、楽しく参加できるフェスティバル(「食べる」ことが付属するような)。上手に使えば、一般人は勝手に盛り上がるはず。

議事録及び他の関係者によるコメントをHP等で公開し、意識啓発に役立ててほしい。

HACCPに取組むには、どのようにどこから取組むべきか、説明があると良い。何のメリットがあるのかも明確にすべきである。

ポジティブリスト制度について。

ISO22000に対するHACCPの現状、今後の方向を聞きたいです。

コストのかからないHACCP導入の方法を検討してはどうでしょうか。

パネルディスカッションにもあったポジティブリスト制導入などの具体的内容について。

消費者側への説明が第一だと思いますので、消費者サイドの方々を増やされたらどうでしょうか。  
ポジティブリストを導入する意図とは？検査を強化する予定は無いみたいだが、消費者は点情報しか知らない。これにどう伝えればいいのか問題だと思う。

知識の普及ですが、小～高校等の授業等(家庭科?)の底辺からの教育はどうですか。

もっとこういった機会を増やして、消費者まで巻き込んで底辺を広げていってください。

講演内容とは異なるが、今回参加している中には製造に係わる方も多数いらっしゃると思います。異物混入を防ぐため、ホッチキスの使用禁止している所もあると思います。この様な場で配付される資料に関しても、ペーパータイプ等で対応していただけると、とてもうれしく思います。

表示と食品の安全確保(いんちぎ表示の防止)。

本日のプログラムがリスクコミュニケーションであることに気が付きませんでした。そもそもタイトルがちがったような・・・。

消費者へHACCPの啓発普及農業から食卓までの安全性を理解することができる。

日本の方が米国より食中毒が発生していないと聞いたが、今回食材(肉)では海外の方が衛生的であるそうだが、具体的項目を教えてください。

生産現場での事例等。

3月に新潟市で残留農薬に係るリスクコミュニケーションが開催されるそうだが、今回と同時にやれなかったのか？  
国の食育の取組と、タイアップしてはどうか。

食品流通、加工の現場、実状を知った上で(紹介して頂き)意見交換したい。そのような機会を設けてほしい。

- ① HACCPシステムの欠点や失敗例とその反省に立った改善点をまとめて、事例集のように取り上げていただきたい。
- ② 消費者の不安(安全か危険かではなく)分析とその解析及び解消に向けてのコミュニケーション部分がかけている。
- ③ 海外からの食料輸入品に対するHACCP的衛生管理に対するの施策についての話題に欠けていた。(もう少し詳しく運用・監視の面)
- ④ システム法律は、運用と運用者の教育モラルであり、罰則があるから守るということでは、食の不安は消えないことにスポットを当てて欲しい。

開催地における特徴的食品に関する集まりは、関心が高くなると思います。

輸入原料(野菜)へのHACCP及びGAPへの取組。

もう少し高度な内容をお願いしたい。

絶対安全志向ゼロリスク症候群がある限り、意見として満足のいかないような発言で終止すると考える。行政がきちんとして行くしかないのでは。