

## 第19回懇話会における委員からの意見交換提案事項

### [1] 食物アレルギーについて

- 昨年(2012年)12月、食物アレルギーを持つ小学生がおかわりをしたチヂミでアナフィラキシーショックを起こし、亡くなった事件が発生した(おかわり前のチヂミにはアレルギーを起こす成分は除去されたものであった)。奈良県では、今後このような事件が起こらないように、注意喚起、啓発活動等について、具体的な方針を提示しているかどうかを確認したい。 —坂上委員
- 学校給食でのアレルギー児童への対応について —寺田委員

### [2] 食品表示について

- 新食品表示法(仮称)の制定(JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示部分に係る部分を一元化する制度)に関する法案が、2013年3月に国会へ提出予定とされているようである。なお、加工食品の原料原産地の表示を拡大するかどうかを巡って、消費者団体でも拡大派と慎重派で意見が分かれていると書かれていたが(2013年2月7日付けの読売新聞)、奈良県ではどのような方針であるか? —坂上委員
- 加工食品の栄養表示の義務化に向けて、中小企業製造者への指導 —寺田委員  
表示一元化での加工食品の栄養表示義務化は消費者にとっては有意義なことだと思っています。ただ中小の製造業者にとっては大変な負担になるのではないかと心配しています。消費者が正確な表示を期待できるためにも中小業者への指導等考えられていますか?

### [3] 衛生管理について

- 2012年11月17日付けの読売新聞の記事で、昨年北海道で発生した「白菜の浅漬け」事件後の調査で、全国の浅漬け施設の9割で不備が判明したと報道された。奈良県では対象施設があるのか? また、対象施設があれば、その実態はどうであったか? —坂上委員
- ノロウイルスの対応状況について —寺田委員  
学校給食・高齢施設等でのノロウイルスの対策(出ないための対策と出たときの対策)の状況を教えてください。
- 営業許可更新時における食品衛生責任者の実務講習会について —岡山委員  
(別紙添付)

### [4] その他

- 昨年11月に生活学校全国大会に出席してきました。フードバンクの話はとても興味深く、前回も少し発言しましたが、捨てられている、食べられる食品を回収して、託児所や仕事のない人達に配るシステムは大変な苦勞がありますがとても参考になりました。  
ゴミを減らし食品の命を生かす取り組み。製造業は返品大変で、スーパーが一番偉そうにしていて、棚いっぱい商品並べさせ、売れ残りを返す、酷いでしょう。値引きして売り切る良いスーパーもあるそうですが。 —山岡委員
- 消費者としても関心の高い、食の安全・安心に直結し、県内食品関連企業のレベルアップと競争力向上にもつながる、奈良県版HACCP認証制度の構築と、その認証機関の進捗状況について。 —中山委員