

# ぐんま食の安全情報

Vol.102

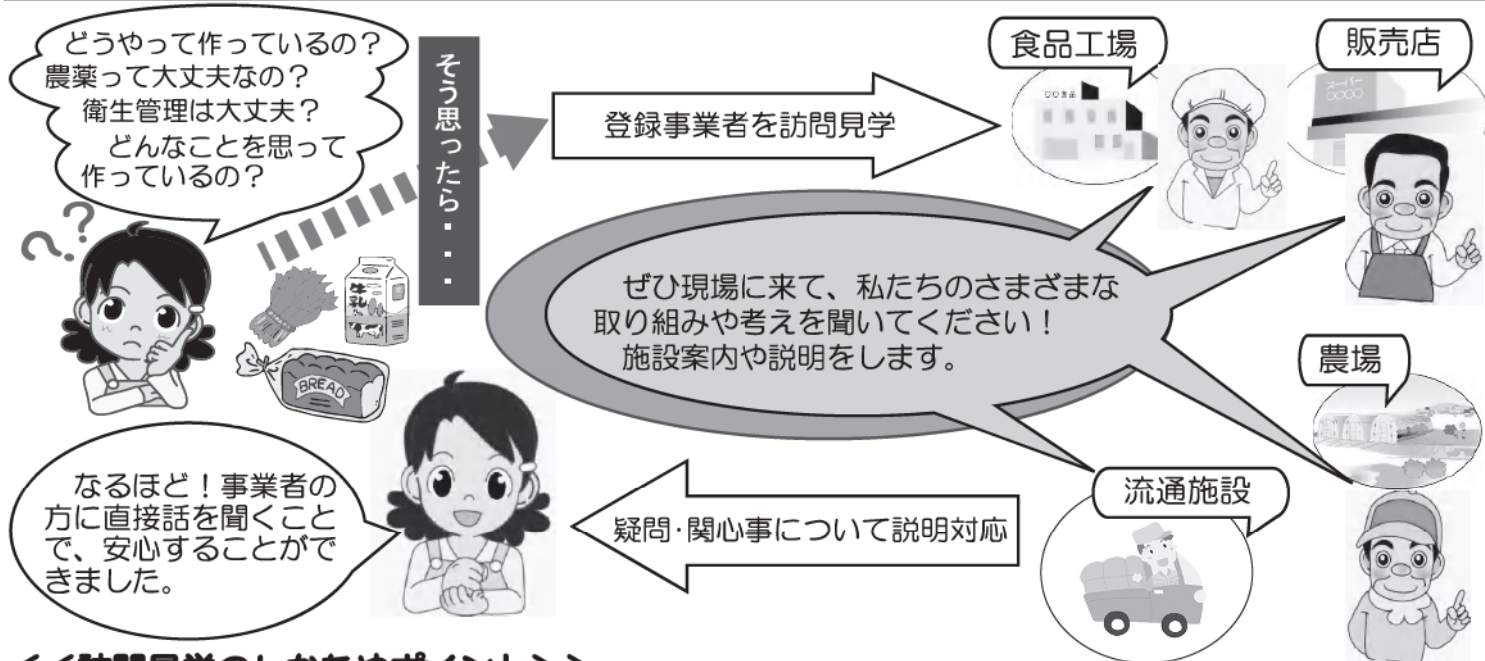
ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2014年1月発行  
編集発行  
群馬県食品安全局食品安全課

## 情報No. 102 食の現場を知ってみよう！！～「食の現場公開事業」を紹介します～

今回は、年間を通じて実施している「食の現場公開事業」をご紹介します。この事業は、消費者の皆さんが食に関する様々な現場を見学し、事業者と交流することで、食の安全・安心への取組などについて知識や理解を深めることを目的としています。ぜひ、ご参加ください！

### 事業のしくみや流れについて



### <<訪問見学のしかたやポイント>>

#### 1. 見学先を選ぶ

県に登録している63事業者の中から、見学先を選びます。見学先は多数ありますので、ホームページをご覧ください。食品安全課にお問い合わせいただければ、詳細な資料をお送りします。また、おすすめの見学先もご案内します。

いちごが旬の時期になりました。ぜひ、訪問見学してみてください。

食の現場公開事業 **検索**

#### 平成26年1月現在のおすすめ事業者

事業者名	農産物	所在地	連絡先
(有)STRAWBERRYFARM 陽一郎園	いちご (加工品を含む)	渋川市赤城町樽432-2	0279-56-7112
須田いちご園		渋川市赤城町樽287-1	0279-56-8473
(有)原田いちご園		渋川市赤城町樽113-1	0279-56-3997
子持観光いちご園		渋川市中郷595-29	0279-53-5519
大泉いちご園		邑楽郡大泉町吉田491	0276-62-1583

#### 2. 見学日時を決めて訪問する

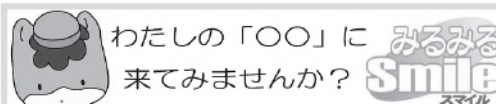
- 自分で調整する  
「県の食の現場公開事業で訪問見学したい」と伝えたくて日程調整してください。
- 食品安全課にまかせる  
見学の希望先を伝えていただければ、こちらで日程調整します。  
(TEL: 027-226-2431)



ご連絡をお待ちしています！

この事業は年間を通じて行っていますが、事業者によって、見学できる時期や曜日、時間などが決まっていることもありますので、必ず事前連絡等をしてください。

また、見学は無料ですが、有料で収穫体験ができる施設もあります。



群馬県が実施する  
食の現場公開事業に参加しています。

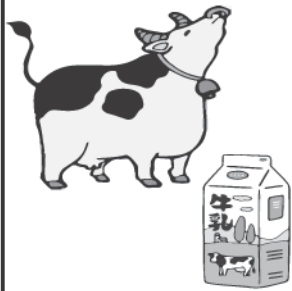
<このロゴマークが目印です>

この事業に関連して、消費者や親子を対象として開催した事業に参加した皆さんから、見学した様子をレポートしていただき、群馬県のホームページに掲載しています。記事の一部を紹介するので、ぜひご覧になってください。



榛名酪農業協同組合連合会へ行ってきました：消費者リポーター記事（抜粋）

（前略）工場内では、HACCP（ハサップ：分析して危害が発生しそうなところを重点的にポイントチェックする）システムを採用しています。生乳のゴミを取り除き、品質を検査し、パックの中をUV殺菌。泡が入らないように機械が持ち上げて詰め、5段積み点検でパックの口がしっかり閉まっているかを検査し、安全を確認しています。（中略）群馬県の生乳生産量は全国3位（H23）。牧場の人たちとの協力で生産量を守りつつ…（後略）



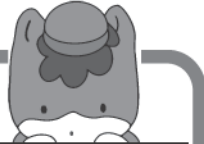
高崎市総合卸売市場（株）を訪ねました：親子リポーター記事（抜粋）

（前略）8月13日朝5時半に集合して、まずマグロのせりを見ました。平成13年にできた日本初のマグロの低温せり場だそうです。（中略）外には移動販売車もありました。高齢者の見守りも兼ねていて、お年寄りの役に立っているなあと思いました。市場では、太陽光発電を取り入れたり、使い終わった発砲スチロールや段ボールをリサイクルしたりしています。（中略）いろいろな工夫やたくさんの人に支えられているんだなあと思いました。…（後略）



食の現場へ行ってみよう！

～～～食品安全課からイベントのお知らせ～～～



参加希望の方はもちろん、ちょっと気になる方もぜひお問い合わせください。

お待ちしております！

- 1月30日（木）「若い世代の食育フォーラム」 時間：13:10～14:50  
場所：東洋大学板倉キャンパス1102教室 担当：食育推進係（TEL：027-226-2427）
- 2月 4日（火）「農産物の安全・安心セミナー」 時間：13:30～16:00  
場所：群馬県庁2階ビジターセンター 担当：農林水産物安全係（TEL：027-226-2431）
- 2月24日（月）「無添加は本当に安全なの！？～知っておきたい！食品添加物～」講演及び意見交換会  
時間：13:30～15:30 場所：高崎市総合保健センター2階第1会議室  
担当：安全推進係（TEL：027-226-2424）

ノロウイルスによる食中毒・感染症に引き続き注意してください！！

12月10日にノロウイルスによる食中毒警報が発令されました。ノロウイルスは感染力が強いため、人が集まる場所や家庭内でも感染が広がる可能性があります。引き続き注意してください！

食中毒・感染症予防及び拡大防止のポイント

- 手をよく洗いましょう。 ●ふん便やおう吐物を適切に処理しましょう。
- 手すり、ドアノブなど室内を消毒しましょう。
- ノロウイルスに汚染されたおそれのある食品は、中心温度85～90℃で90秒以上加熱しましょう。
- 症状があれば早めに医療機関を受診しましょう。
- ノロウイルスに関する詳しい情報はこちらをご覧ください。  
<<群馬県衛生環境研究所のホームページ>>  
<http://www.pref.gunma.jp/02/p07110018.html>



し間、手か指の先甲洗なおど指うもの

お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、2月発行予定です。

御意見・御感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課  
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292  
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp