

■ 平成 29 年度 第 2 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 30 年 3 月 20 日（火）

午前 10 時 00 分～午前 11 時 25 分

会場：総合保健医療センター 2 階 講堂

司 会	<p>本日は、お忙しい中お集まりいただきありがとうございます。ただいまより平成 29 年度第 2 回新潟市食の安全意見交換会を開催いたします。</p> <p>私は、司会を務めます、食の安全推進課の石井でございます。どうぞ、よろしくお願いいたします。</p> <p>開会にあたり、新潟市保健衛生部長の長井よりごあいさつを申し上げます。</p>
長井部長	<p>おはようございます。保健衛生部長の長井でございます。平成 29 年度第 2 回の食の安全意見交換会の開会にあたり、一言ごあいさつを申し上げます。</p> <p>委員の皆様におかれては大変ご多用な中、ご出席をいただき誠にありがとうございます。また、日ごろより食の安全をはじめ本市の食品衛生行政の推進にご協力をいただき心より感謝を申し上げます。</p> <p>本日の意見交換会をもちましてこの度の任期が終了となりますが、これまでの 2 年間、本当に貴重なご意見をいただきましてありがとうございました。厚くお礼を申し上げます。</p> <p>本日は、ご案内のとおり食の安全基本方針に基づく事業報告や、平成 30 年度食品衛生監視指導計画案と市民意見募集の結果などについてご報告をさせていただきます。特に平成 30 年度食品衛生監視指導計画案では、食肉の衛生対策と HACCP に基づいた衛生管理の運営推進を最優先の取組事項として掲げ、食中毒の発生防止に取り組むこととしております。</p> <p>限られた時間ではございますが、忌憚のないご意見を頂戴しまして、本市の食の安心・安全に向けた施策の充実につなげていきたいと考えておりますので、よろしくお願いを申し上げます。</p> <p>簡単ではございますが、開会にあたってのあいさつをさせていただきます。それでは、よろしく申し上げます。</p>
司 会	<p>ありがとうございました。本日の会議は、全体で 1 時間 30 分を予定しておりますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>この会議は、お配りしました次第に沿って進めさせていただきます。</p> <p>この会は、新潟市食の安全意見交換会の傍聴に関する要領の規定により公開となっております。後日、ホームページ等で議事録等を公開するにあたり、会議の中で録音をしておりますので、あらかじめご了承ください。</p> <p>会議の傍聴の定員は 10 名以内です。また傍聴者は、発言はできません。</p> <p>次に配付資料の確認をさせていただきます。資料の一覧は、お手元次第の記載のとおりでございます。皆様には、事前に資料を送付させていただきましたが、持参いただけましたでしょうか。もし、ご持参されなかった方おられましたらお声かけ</p>

	<p>ください。</p> <p>また、本日座席表と市役所関係課出席名簿を両面印刷にしましたものとカラーのA3で追加資料等二つを配付させていただきました。</p> <p>本日、内田委員、鯨岡委員、島津委員、原委員におかれましては、所用のためご欠席との連絡をいただいております。出席簿には、内田委員と島津委員は出席となっておりますけれども、欠席ということで修正をお願いいたします。</p> <p>それでは、次第に沿って説明させていただきます。</p> <p>議事に入る前に、マイク的使用方法についてご説明いたします。皆様の前にマイクを設置してございますが、ご発言の際はマイクのボタンを押して、最初にお名前を述べられてからご発言いただきますようお願いいたします。</p> <p>それでは、これより議事に入ります。議事の進行は浦上会長をお願いいたします。</p>
浦上会長	<p>それでは、これから議事を進めさせていただきます。</p> <p>平成 29 年度事業報告、30 年度の事業計画等いろいろあって、平成 30 年度に新しい施策もあるようですので、速やかに審議を進めていただきたいと思いますので、皆様、ご協力をお願いいたします。</p> <p>それでは、最初に議題の（１）新潟市食の安全基本方針成果指標の現状値および施策の一部修正について、説明をお願いいたします。</p>
事務局：廣川	<p>私からは、資料 1-1、1-2、1-3 についてまとめて説明させていただきます。</p> <p>まず、資料 1-1、新潟市食の安全基本方針成果指標の現状報告をご覧ください。このたび、基本方針の目的の成果指標としております二つの成果の状況について、平成 29 年度食育・健康づくりに関する市民アンケート調査の結果が outcome、数値が確定しましたのでご報告いたします。</p> <p>一つ目の食の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断できる市民の割合についてですが、こちらは 65.2 パーセントで、昨年度の参考値よりも 1.9 パーセント低下いたしました。</p> <p>次に、指標の 2、新潟市における食の安心・安全の取組が十分に行われていると感じる市民の割合についてですが、こちらは、70.8 パーセントで、昨年度より 1.5 ポイント減少しました。</p> <p>次に、資料 1-2 をご覧ください。こちらは、平成 29 年度食育・健康づくりに関する市民アンケート調査の概要についてです。1 ページ目のところですが、3 をご覧ください。調査の設計にありますように、この調査の対象ですが、満 20 歳以上の男女個人 3,000 人を対象に平成 29 年 9 月に調査を実施いたしました。有効回収数は 1,565 人で回収率は 52.2 パーセントでした。</p> <p>次に、2 ページをご覧ください。こちらには、回答者の構成が記載されていますが、男女別では、女性の回答がやや多い状況です。また、年齢別に見ますと 60 歳以上の方が半数を占めているというような状況です。</p> <p>次に、下に 29 ページと書いてあるところをご覧ください。こちらが、これは成</p>

果指標 1 の現状値の回答になります。安全な食生活を送ることについて、いつも判断しているが 15.8 パーセント、判断しているが、49.5 パーセント。合わせて判断している割合は、65.2 パーセントでした。

次に、下の 30 ページをご覧ください。こちらは、成果指標 2 の現状値となる回答です。本市における食の安心・安全の確保に対する取組が十分に行われていると感じているが 6.8 パーセント。ほぼ十分に行われていると感じているが 64 パーセントで、合わせて十分に行われていると感じる人は 70.8 パーセントでした。以上が、成果指標に関する報告となります。

続きまして、資料 1－3 新潟市食の安全基本方針の施策の一部修正について説明させていただきます。平成 30 年度に向けて、市の組織改正および事業の見直しが行われました。それに伴い、食の安全関係課で実施しているさまざまな施策についても見直しを図る必要が生じたので、このたび基本方針を修正いたします。こちらについては、平成 30 年 4 月からの修正内容ということでございます。ご理解いただきたいと思ます。

では、修正の部分といたしまして、8 ページをご覧ください。各課における施策を具体的に記載しております。今回、修正する部分については赤字で修正しております。まず、1 の (1) 農作物の安全性の確保です。こちらの修正をお願いしたいのですが、担当課名が農業政策課とありますが、こちらは 4 月から農林政策課に変更になりますので、申しわけありませんが課名を変更願います。こちらの課名の修正については、その下 (2) の二つ目のところも該当します。それから、12 ページの一番下にも農業政策課とありますが、これも農林政策課ということで、追加で修正をお願いいたします。こちらについては、課名のほかに丸の二つ目農産物生産に向けたということで、表現を修正させていただきました。

次に、8 ページの (3) 水産物の安全性の確保で、水産林務課が農村整備・水産課ということで課名が変更になります。丸の一つ目のところは、表現の修正をさせていただきます。

次に 10 ページをご覧ください。真ん中 3 の (1) 保育課・保健給食課の施策の部分ですが、こちらについては給食食材の放射性物質検査を現在はしていないということで、削除させていただきました。これに伴いまして、11 ページの一番下の囲みの用語解説の一つ目の放射性物質検査についても削除させていただきます。

続きまして、11 ページの真ん中のところですが。危機管理体制の整備・強化で、保育課・保健給食課については表現の修正をさせていただきました。

次に 12 ページです。(1) の中で健康増進課の部分ですが、丸の三つ目、食育・健康づくり情報紙の発行についてですが、こちらは事業中止のため削除させていただきます。その下、食の安全推進課のイベントが削除になっておりますが、これは市民健康福祉まつりが中止となるということで削除いたしました。

そして、そのまた下になります衛生環境研究所につきましては、丸が二つあったものを表現の修正ということで一つにさせていただきました。その下の農業政策課は先ほどご説明したとおり課名を修正願います。

食育・花育センターですが、来年度から施設が指定管理となり、食と花の推進課

	<p>が主管となるため、担当課名を食と花の推進課に修正いたしました。本文中に食育・花育センターということで施設名を追加しました。</p> <p>(2) の一つ目の保育課・保健給食課の保育園という表現についてですが、認定こども園等の増加により施設の形態が多様化しているため、保育施設に修正しました。それから、下の食の安全推進課の二つ目の丸、市民フードプロモーター制度については、事業中止のため削除いたしました。</p> <p>15 ページをご覧ください。改定履歴ということで、今回の一部修正の履歴を記載いたしました。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいまの説明につきまして、ご意見、ご質問ありましたらよろしく願いいたします。</p> <p>では、私からお聞きしたいのですが、この市民アンケートで、やはりおっしゃったのですけれども、少し気になったのが 60 代以上の方が回答者の半分以上ということは、これはやはり回答が返ってくる率が高いということではないかと思うので、この辺はもう少し若い方の意見が入らないと全体像が歪んでしまうのではないかとこの気がするのですけれども、いかがでしょうか。</p>
事務局：廣川	<p>このアンケートを担当しているのが保健所の健康増進課なのですが、担当がいなくてすみません。ただ、平均的に年代構成、男女別で 3,000 人同等にやっているわけですが、どうしても若い方はお忙しいようで回収率が低くなっているということが現状とは思いますが。その辺については担当課にお伝えしたいと思います。</p>
浦上会長	<p>場合によっては、若い方の回収率が低いのでしたのなら、たくさん郵送することも必要なかと少し思いましたので、よろしく願いいたします。</p> <p>それと、やはり気になるのが、27 ページにあるように農薬とか食品添加物について特に関心を持っていらして、最後のページですけれども、そういうものに対する情報が不足しているという回答が非常に多いのです。こういうものは、市としてはかなり出されているわけですね、ホームページなんかでは。</p>
事務局：羽賀	<p>ホームページとか、何か事故が起きれば報道に投げたりしております。食品の検査については、中間報告という意味ではなくて、その月ごとの検査状況がこうでしたというような形で一応載せているのですけれども、なかなかホームページを見にくる人がどれだけいるのかというところが、やはり難しいところかとは思っております。</p>
浦上会長	<p>その辺も、先ほど申し上げたように高齢の方が多いとホームページにはなかなか来られないで紙ベースとかそうならざるをえないところはあるのですけれども。ですので、これも若い方が増えるとこの辺は減るのではないかと。別に減らしたくて言っているわけではないのですけれども、そういうところも少し考えていただけるとありがたいと思います。よろしく願いします。</p>
事務局：羽賀	<p>ありがとうございます。参考にさせていただきます。</p>

浦上会長	<p>アンケートや安全方針などにつきまして、皆さんは何かいかがでしょうか。</p> <p>食育のアンケートはかなり抜粋されているのだと思うのですが、食の安全について、食中毒なんかのことに聞いてくださっていることは非常にありがたいと思います。食育というと、常に慢性疾患ですとか、メタボ対策みたいなことにばかり目が行ってしまっ。私は、食中毒というものは侮れないくらい、それと同じくらい重要だと思うのですが、皆さんの目はどうしてもそちらに行かなくなっているということなので、このように食中毒とか食の安全についてアンケートを取ってくださることは非常に心強いと思っていますので、よろしく願いいたします。</p>
浜田委員	<p>少し名前の確認なのですが、1-3の8ページのシジミのところにあキアミと書いてあるのですが、オキアミの間違いではないですか。アキアミというものがあるのでしょうか。</p>
水産林務課： 内山主査	<p>アキアミは標準和名で、新潟の流通名ですとアカヒゲとなります。分類上、オキアミとは別のもので、これはサクラエビ科の一種になるものですので、アキアミが正しいです。よろしく願いいたします。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ほかにいかがでしょうか。</p> <p>また私から少しお伺いしたいのですが、食の安全基本方針の13ページですが、先ほど訂正があった、保育園を保育施設と直されたということですが、新潟にどのくらいあるか分からないのですが、無認可保育所というものもあります。そういうものに対する監視みたいなものは、この中に含まれるのでしょうか。</p>
保育課：関崎 主幹	<p>無認可保育施設の監視ということでお話がございました。一応、私どもから、食品衛生研修会のご案内とか諸々、食の安全に関する通知とかはお送りしますが、特に園に向いて監視ということは、私どものほうからではなくて、福祉監査課とかそういうところがやっています。</p>
浦上会長	<p>ということは、ある程度何らかの形での。分かりました。特に無認可だと、偏見かもしれないのですが、なにかトラブルがよく報道されたりしますので、そういうところの事故がないように。特に、小さい子どもというものは食中毒に対して敏感ですので、できるだけよろしく願いしたいと思います。</p>
保育課：関崎 主幹	<p>そのようにいたします。ありがとうございました。</p>
事務局：廣川	<p>すいません。少し追加でよろしいでしょうか。食の安全推進課で給食施設の栄養衛生管理ということで指導も行っております。給食施設の届け出をいただいている施設については、認可、無認可関係なく、5年に1度程度、栄養部分と衛生について監視を行うということになっておりますが、1回に20食以上、また1日50食以上を提供している施設は届け出をしてほしいということにしておりますので、それに該当すればこちらでも監視に入っております。</p>

浦上会長	ありがとうございました。
瀬下委員	12 ページですけれども、市のいろいろな事業の見直しで、どんどん経費削減のためにいろいろな事業が変わっていくのを見ていますのでけれども。その中で、私がとてもいいと思っていたことが消えてしまって残念に思っていることが、衛生環境研究所で行っている見学会や体験教室というものなのです。私もここに参加したのですけれども、とても科学離れ、理系離れをしている子どもたちにこういう体験を公の機関で、しかも施設設備が整い素晴らしいメンバーの人たちから教えていただくのはとても素晴らしいことだと感じたわけです。よく、でんじろうさんですか、実験ショーなんかもたくさんの子どもが集まって楽しくやっている。こういう形のものがどんどんなくなっていくとなんか殺伐とした感じがしてたまりません。あれだけのものが、市民の中に入って、公開される、やられるということは、やはり費用の点も大変なのだろうと思いますけれども。実験ショー的なもので多くの子どもたち、あれは夏休みだったと思うのですが、そのようなことで楽しませる機会が失われるということを非常に残念に思います。
衛生環境研究所：大関次長	その節は、ご見学いただきましてありがとうございました。 実は、新潟市議会の予算委員会でもそういったお話がございました。私どもとしましては、違う形でなんとか存続させようと今少し計画を立てております。こちらに書かれている食品衛生に関するという限定したものではなくて、やはり子どもたちの科学への興味ですとか、そういったものはやはり継続して続けたいと考えておりますので、少しご安心いただければと思います。
浦上会長	ということは、来年度も何らかの形でやる予定をお持ちということでしょうか。
衛生環境研究所：大関次長	はい、そうです。今、計画を立てております。
浦上会長	ぜひ、お願いしたいと思います。 ほかに、いかがでしょうか。よろしいようでしたら、次に移らせていただきます。 続きまして、議題（２）食の安全基本方針に基づく平成 29 年度事業報告および 30 年度事業計画（案）について、説明をお願いします。
事務局：齊藤	資料 2-1 および 2 について説明させていただきます。まず、資料 2-1 の平成 29 年度の事業報告および平成 30 年度事業計画ですが、こちらは申しわけございません、時間の関係により細かな説明は省略させていただき、書面のみでの報告とさせていただきますが、食肉衛生検査所から報告事項ございますので、佐藤所長よろしくをお願いします。
食肉衛生検査所：佐藤所長	私から補足説明させていただきます。10 ページ目の上段でございます。先ほど、資料 1-3 で説明がございました放射性物質検査の関係でございますが、平成 29 年度におきましては、豚が 12 件という数字が載っていますが、平成 30 年度は載せていないということになります。これについては、検出される食品が限定的になっていること。それから、私ども生産者ごとの豚について平成 23 年から検査し

	<p>てまいりましたが、ほぼ終了したこと等を踏まえて、平成 29 年度で終了させていただきたいということでございます。よろしくお願いたします。</p>
<p>事務局：齊藤</p>	<p>HACCPの導入に向けた取組状況について、資料2-2を中心に説明させていただきます。平成29年度HACCP取組状況及び平成30年度取組計画についてということで作成をいたしました。</p> <p>まず、1番目、HACCP応用研修会を実施しております。年2回、今年度2回開催しております。1回目は7月に開催しております。3日間同じ方が出させていただいて3回で1パターンという研修になります。対象者は、いわゆるコーデックスHACCPの基準AというHACCPなのですけれども、それに該当されるような事業者に向けております。2回開催して、各々20名の参加でありました。その内容ですけれども、演習方式ということで、ぶりの照り焼きという食品についてグループを形成してもらって、グループワークを主体にHACCPのプランを作成してそれをみんなで検討し合うという内容にしております。</p> <p>研修のあとに、皆さんどういう評価指標になったかということで、アンケートを取らせていただいております。申し訳ございませんが、この資料作成中に第2回目を行っていたので、第1回目のアンケート結果の一部抜粋を載せてあります。ご了承ください。そのときの質問事項の一つに、HACCPに取り組む際に必要なものというものはどういうものを望まれますかということで聞いております。やはり、非常に高い回答率の中では、いつでも相談に応じて乗ってくれるような窓口ということに寄せてくれています。その上にいきますと、相談に乗ってくれる機会ということで、いつでも相談に乗ってくれる窓口とかぶってしまうのですけれども、このように密な相談を皆さんは求めていると思われまます。</p> <p>また、今回のような研修・講義だけではなくて、やはり自分の手で動かして、みんなでディスカッションしながらHACCPを勉強し合うことが一番分かりやすいという回答を寄せていただいております。</p> <p>あとは、その他のご意見ということなのですけれども、三つ載せてあります。やはり、このような研修を受けるまでは、HACCPの取組み方がよく分からなかったのだけれども、こういう例題をみんなで解くことによって理解できました。ただし、今回はぶりの照り焼きについてやってみてもらったので、自分の会社で製造する食品にどのようにこういう考え方を落とし込んでいくかが自分なりの課題だと答えてくれている事業者もいました。あとは、非常にありがたい感想なのですけれども、今まで保健所というものは敷居が高い。取り締まる機関とか、注意をする機関、組織ということで、怖いイメージがあったのだけれども、このようにともに考えてくれる機会を設定してくれて非常に親しみがわきましたというご回答もいただいております。</p> <p>2番目になります。社長向けHACCP講習会の実施ということで、企画し実施しました。これも2回行っております。1回目は、8月22日に行って64名参加してくれています。内容といたしまして、平成28年度に、地域連携HACCP導入実証事業という形で当初は参加したのですけれども、二つの事業者に参加を願っていました。一つは、漬け物製造業。もう一つは、菓子製造業という形で、ともにH</p>

ACC P導入に向けてやってみました。そして、その課題に向けて、どこが悪かったかとかやりにくいとか、こうすればもっと皆さん導入に踏み切れるのではないかとということをとともに考えた事業です。その中で、菓子製造業者の社長に、なぜ取組まなければいけなかったのかとか、取組んだときの問題点とか保健所との関わり合いについてということで、お話をいただいております。私のほうで、資料には載せていないのですけれども、この8月22日に社長向けの講習会が終わってから、第1回目のHACCP普及推進連絡協議会というものを9月11日に開催しております。そのときに、委員の方々からのご意見で、やはり社長のやる気がどうしてもHACCPの導入に向けての必須事項になるのではないかとということです。

これは逆にになってしまって申し訳ございません。1に戻りまして、最初に7月にHACCP応用研修をやって、そして8月に社長向けという形でやったのですけれども、これを逆にしてみたらどうかということで、実は2回目平成30年1月31日に再度、社長にご案内をして、やはりHACCPというものは必要なのです。そのときには、ビジネス面からHACCPを考えてみませんかということと、衛生面からHACCPを考えてみませんかという二本立ての講習会を企画しております。その社長が、例えば、自分の会社に戻られてこういう講習会を受けてきたのだから、保健所のほうで開催される応用研修会というものに参加してみたらどうかということをし少し目的とした回でもあったのですけれども、そういう形で開催をしておりました。そのときに、第2回目のHACCP応用研修会に結びついていくのですけれども、57名の参加で応用研修会第2回目が20名の参加という形になります。そして、社長向けのHACCP講習会の実施のあと、アンケートを取ってみました。一部抜粋になります。1月に行われた第2回目のアンケート結果をまとめてあります。経済面からのHACCPの重要性の理解ということで理解できましたという方が19、よく理解できたということが18ということで各々理解されたと思います。

また、衛生面からHACCPの重要事項ということで、よく理解できたということと、理解できたという方も40名に近いということでご回答をいただいております。

ページをはぐっていただいて、HACCPを導入するにあたっての保健所に求めるものということで、社長向けの第1回、第2回の合計を載せてあります。複数回答ということで載せてあるのですけれども、こう見たところやはり、いつでも相談に応じてくれる窓口ということと、詳しい手順が分かる講習ということで答えがあがっております。

このようなアンケート結果を加味いたしまして、平成30年度の取組計画に移ります。丸印にありますHACCPに基づいた衛生管理の導入を推進しますということなのですが、これはどういうことをいうかということ、残念なことに、当市においてこの秋にO-157の食中毒事件が発生してしまいました。その該当施設というものが、食肉処理業だったのです。この食肉処理業が、生肉の処理をするのと焼き串の製造を兼ねた施設だったのです。やはり、そういうところを今後きちんとHACCPの考えに基づいた衛生管理をしていかなければいけないということで、

	<p>ここに書いてあります、HACCPの考え方に基づいた講習会を、食肉処理業および食肉製品製造業者、このハムとかソーセージとか作るところに行っていきたいと思います。さらに、演習方式の研修会を製造業者、加工業者を対象に今後とも行っていきたいと考えております。それから、HACCPの基準にB基準というものがあるのですけれども、これも今年度取組んでいきたいと考えております。</p> <p>まず、一つのアイデアといたしまして、新潟市の食品衛生協会にまず加入している小規模飲食店事業者へ講習会を行っていききたい。講習会というものは、食品衛生指導員という方がまずおられますので、その方にまず教え合い、導入に向けて知識を周知させていただいて、その食品衛生指導員の協力のもと、ほかの協会員に対して普及に結び付けていけたらと思います。</p> <p>それから、最後になります。中央卸売市場内の魚介類販売業者に対して、これは食品の流通の基点ということなので、まず中央卸売市場内の水産業、魚介類販売業者に対してその管理事務所等と協力、連携して、現に今魚介類販売業者の方は品質管理マニュアルというものを自分で持ってきていますので、それをうまく活用し、例えば温度管理の徹底とかそれに基づいた記録を取ることですとか、そういうことを実践していきたいと思います。また、市場連絡会議というものがございまして、いろいろな世の中の動きとか、あとは問題点とかみんなで話し合いながら市場全体としてこういう衛生管理に取り組むようなやり方を今後もしていきたいと思っております。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただ今の説明につきまして、ご質問、ご意見あればよろしくお願ひいたします。</p>
立山委員	<p>平成 30 年度を取組計画の一つ目の、衛生管理の導入を推進します、のところで、聞き漏らしたかもしれませんが、対象の方が、これは表面のぶりの照り焼きみたいな形で考えておられるのでしょうか。それとも、それ以外のことを考えているのか、もし計画が今分かるようでしたら教えてください。</p>
事務局：齊藤	<p>HACCPに基づいた衛生管理の導入を推進しますということで、その下になります。まず、食肉処理業そして食肉製品製造業者を中心にHACCPの考えに基づいた講習会をやります。そして、さらに基準Aに該当するような製造業者、加工業者、そうざい製造業とか弁当屋とかそういう広域流通に関するような事業者に対して、導入を推進していきますという計画があります。</p>
事務局：羽賀	<p>補足させていただきますが、平成 29 年度はぶりの照り焼きということで、広範囲な業者の方々にお集まりいただいた。例示でこれが一番やさしいかということで、ぶりの照り焼きを選んだのです。平成 30 年度につきましては、できれば業種範囲で演習方式とか講習会を実施したいので、それについてはその業種に合わせた形。品目は、まだ決まっていないのですけれども、食肉処理業であれば、食肉処理に関する食品をテーマに講習を実施していくというような形になっております。</p>
立山委員	<p>そうすると、講習者というものは、業種のところで求めたときに相手方で選んで講習を受けるということになるのでしょうか。</p>

事務局：羽賀	業種ごとに食品は決めるのですけれども、それを参考にさせていただいたうえで自社の製品に類似しているものでありますので、それを当てはめて作っていただくということを考えております。
立山委員	分かりました。ありがとうございます。
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。例えば、HACCPというようなもの、私には最大の弱点というものは一つの製品に対して一つ計画を立てるので、品目が多くなってくると扱い切れなくなってくるのですね。お総菜みたいに100種類くらいを平気で一つの事業者で作っていますから、そうなってくると100個計画を立てるのかということこれは無理な話です。いかにうまくまとめてグルーピングしていくかということが大切になるので、その辺の工夫は非常に難しくなるのではないかと思います。</p> <p>今、いろいろな食品事業者の団体がモデルを作っています。まだ、あまり発表されていませんけれども、それを参考にされて講習会なんかを開いていただけたらと思います。よろしく申し上げます。</p>
事務局：羽賀	ありがとうございます。
浦上会長	特にこの飲食店ですとか、基準Bに相当するようなあまり大きくない事業者への普及ということはなかなか大変ではないかと思うのですけれども、その辺のところ、食品衛生協会ですか、そこの協力を仰ごうということなのですか、そういうものはいかがでしょうか。
浜田委員	私のところが食品衛生指導員、私がそうなのですけれども。今、私のところも、保健所から来てやってもらってはいるのですけれども、非常になかなか大変だと思います。あと、また細かいこともありますので。今までの記録簿、管理記録簿ではなくてまた新しいものをとすることを考えているらしいのですが、それもやったほうがいいのではないかと思います。いろいろと2020年に法改正されて、そこに決定するのではないとも言われていますので、何回もやられたほうがより浸透するのではないかと思います。私たちも協力しますので、どんどんと意見を言っていきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。
浦上会長	私もお伺いしたいのですけれども。どういうところがいちばんやりにくいというか、ハードルになるのでしょうか。
浜田委員	私のところはパパママ・ストアなものですから、一番やりにくいのは管理簿自体をつけることが難しいです。内容よりも、毎日毎日のことですので。今までほとんどやっていないものを、これから管理簿をつけてくださいと。毎日なのですが、始まる前と終わってからつけるらしいのですが、やはりパパママ・ストアですとなかなかそこまで手がまわりにくいのかなと。ただ、法制化されてしまうとやらなければだめかと。人間とはそういうものだと思うのですけれども。やらなくてもいいと言えば流されるし、やらなければいけないと言えばやるのではないかと思いますので、それが法令化されればきっとやってくれると思います。最初は少し難しいかもしれませんが、だんだんと慣れてくれば、あたり前になればやりやすいのではないかと思いますので、その辺、分かりやすいとかやりやすいような方向で、いろいろと皆さんの意見を聞いて取組んでいったらいいのではないかと思います。

	ますので、よろしくお願いします。
浦上会長	どうもありがとうございます。食品衛生協会が作られたモデルがネットにあがっていますね、飲食業界の。あれなんかだと、管理簿は非常に簡単です。チェック入れるだけくらいですので。私も、あの程度でとりあえずはいいと思っていますので、ぜひ、よろしくお願いいたします。
浜田委員	頑張ります。 食品衛生協会に加入している小規模なものはいいのですけれども、加入していないお店がまだけっこうたくさんあると思うのです。そちらのほうが非常に問題視されるのではないかとも思っておりますので、併せてよろしくお願いします。
事務局：羽賀	まず、B基準、飲食店にご協力をいただいて、我々もどのような形で進めていったらいいのか暗中模索の状態なのです。今年度4店舗の飲食店関係を導入させていただいたのですけれども、その中でいろいろな問題点が出てきましたので、その問題点を整理して、まずは、食品衛生協会の会員を優先的に、食中毒を起こさないように徹底していただいて、それと同時に、併せて、組合員以外にはどのような形で進めていったらいいのか、また検討させていただければと思っております。
浦上会長	それで、加入率というものはどのくらいになるのでしょうか。浜田委員、ご存知ですか。だいたい、何パーセントくらいとか。
浜田委員	何パーセントとか、まだ聞いていないのですけれども。画一的にしてみると、まだまだ入っている人のほうが少ないと思っております。
浦上会長	分かりました。やはり、何らかの格好の指導がないとなかなかできないのではないかと思いますので、よろしくお願いいたします。
事務局：羽賀	今、加入率といってもなかなか出しづらいところがあるのですけれども。おおよそ新潟市では、施設としては1万程度食品関係の施設があります。その中で、食品衛生協会の会員が今3,000程度ですので、それがぴったり何パーセントというのは当てはまらない部分があるのですけれども、おおよそ、そんなふうに見ただければよろしいかと思っています。
浦上会長	ありがとうございました。 いかがでしょうか。ほかに、なにかご意見あれば、よろしければ、先へ進めさせていただきたいと思えます。 次に、議題の(3)平成30年度食品衛生監視指導計画(案)及び市民意見募集結果についてご説明をお願いいたします。
事務局：齋藤	私からは、資料3-1、平成30年度食品衛生監視指導計画(案)および資料3-2の市民意見募集結果についてご説明させていただきます。よろしくお願いいたします。 まず、資料3-1をご覧ください。本計画は、食品衛生の監視指導における具体的な取組をまとめたもので、食の安全推進課、食肉衛生検査所、衛生環境研究所が実施していきます。 はじめに3ページの、第2、重点的な監視指導事項と立入監視検査計画をご覧ください。平成30年度の重点的監視指導事項には二つの事項を掲げました。まず一つ目は、食肉の衛生対策です。本年度、新潟市では残念ながら3名の食中毒事件が

発生いたしました。そのうち、2例が食肉が原因となった事件で、特に10月市内の施設で製造された鶏肉や豚肉の焼き串を原因とした腸管出血性大腸菌O-157による食中毒では、複数名の患者がHUS、溶血性尿毒症症候群を発症するなどして、一時重篤となりました。これは、昨年8月に関東地方を中心に発生し、3歳の子どもが亡くなった事件を彷彿とさせるものでした。こうした事故を二度と起こさないため、食肉を取り扱う施設の作業動線や交差汚染を確認するなどHACCPの考え方による衛生管理を重点指導していきます。

二つ目は、HACCPに基づいた衛生管理の導入推進です。一昨年よりHACCP導入の普及、推進を掲げ取組みを行ってきましたが、食品衛生法の改正案が国会に提示され、HACCPによる衛生管理の制度化が差し迫ってきています。その中で、市内の事業者の中でも特に広域に流通する食品を製造する施設にターゲットを絞り、積極的にHACCPによる衛生管理の導入を支援します。

次に4ページをご覧ください。立入監視検査計画になります。従来は、すべての業種に対して年3回から5年に1回までの監視ランクを設定しておりましたが、平成30年度からは、先ほどご説明した重点監視指導事項を中心に、年度内に必ず立入指導する施設を設定し、より目的意識をもって効率的に監視指導に当たりたいと考えています。Aランク、年3回以上の立入施設では、違反・要注意施設として前年度平成29年度に行政処分または書面による行政指導を受けた施設を設定しました。Bランク、年2回以上の立入施設には重点監視指導事項で掲げた食肉取り扱い施設とHACCP導入推進施設、そのほかに大量調理を行う施設と中規模以上のスーパーマーケット等を設定しています。Cランク、年1回以上の立入施設には、1日に百食以上を提供する弁当、仕出し屋、寿司屋、給食センターや病院などの給食施設、食鳥処理場を選定しております。

なお、AからCランクに設定した施設以外の施設については、全く立ち入らないというわけではなく、例年どおりまたはそのときの食中毒の発生状況を見ながら実状に応じて臨機応変に実施していく予定です。

次に、5ページをご覧ください。第3、監視指導事項になります。こちらでは重点監視指導事項のほかに、日常的な立入検査や一斉取締りの中で実施していく事項となります。

2、収去検査の実施をご覧ください。市民アンケートで、食品の安全性について特に関心があることとして、1に農薬や食品添加物、2に輸入食品という結果でしたので、昨年度に引き続き1) 農畜産物の残留農薬などの検査、2) の一つ目の輸入加工食品の添加物検査を実施します。

検査計画の詳細について、9ページをご覧ください。表の中ほどにある国産農産物と輸入農産物の検査は平成29年度と同様に実施します。また、輸入加工食品の添加物検査は、分類その他の食品の中ほどにあります。平成29年度から5検体増やして60検体で実施します。

最後に、14ページをご覧ください。第10、市民とのコミュニケーションの2、市民への情報提供と意見交換会の1) 市民と対話できる講習会の開催の二つ目になります。児童や園児を対象に楽しみながら正しい手洗いを身につけるための講習会

を実施します。これについては、平成 29 年度から開始した取組みで、テレビや新聞にも取り上げられたところですが、平成 30 年度も引き続き実施します。特に小学校の児童を対象にした講習会では、新潟市食品衛生協会の手洗いマイスターと協働していきたいと考えております。

続いて、資料 3-2、平成 30 年度新潟市食品衛生監視指導計画（素案）の意見募集結果についてご報告いたします。1 ページになります。平成 30 年の 1 月 29 日から 2 月 27 日までの期間で意見の募集を行いました。その結果、3 名の方から 11 件の意見の提出がありました。意見数が多いので、この場では意見を受けて素案を修正した部分のみご説明いたします。

資料 3-2 の表のページにお戻りください。平成 30 年度新潟市食品衛生監視指導計画（素案）の市民意見を受けての修正です。一つ目に第 5、食品等の検査についてご意見をいただきました。ご意見は 5 ページの下段になります。分類ごとに検体数の記述がありますが、何をもとにして決めたのか具体的な記載がないので補足記載すべきです、というご意見をいただきました。これに対し市の考え方（案）には、収去検査の検体数はその食品を製造する施設数やこれまでの実績等をもとに決定しております。ご指摘のとおり、記載がありませんでしたので、追記をすることにしました。

資料にまた戻っていただいて、1、第 5 食品等の検査の（1）です。このご意見を受けて監視指導計画（案）の保健所による収去検査等に「収去検査の検体数はその食品を製造する施設数やこれまでの実績等をもとに決定しています。」という文言を追加いたしました。二つ目は市民とのコミュニケーションについて。こちらは、ご意見を二ついただいております。まず、一つ目のご意見は、資料 3-2 の 9 ページ、最後のページの下段にあります。「この計画の本旨は監視指導の計画なので市民アンケートの結果や市民とのコミュニケーションについては最後にするなどといった構成にすべき」という主旨のご意見でした。これに対して、市の考え方では、本計画が最近の食中毒事例や不適正事例に加えてアンケートの結果などを参考に監視指導事項を定めていますので、第 1 のアンケート結果とさせていただいておりますので、その部分はそのまま。第 4 としていた市民とのコミュニケーションについてのみ掲載順を変更いたしました。先ほど説明をした資料 3-1 監視指導計画（案）の表を一枚めくっていただいて、目次をご覧ください。ご意見を受けて市民とのコミュニケーション第 4 から第 10 に移動しております。これにより、第 1 は市民アンケート、第 2 から第 9 までは食品等事業者に対する監視や指導、教育。最後に第 10 として、市民に対する普及啓発という順になりました。

では、最後にまた資料 3-2 の 4 ページをご覧ください。市民とのコミュニケーションに対するご意見の二つ目、下段になります。「平成 30 年度の実施状況を監視指導計画の実施状況を年度の途中で中間報告として広報すべきです。計画遂行のリアルタイムが求められますので、追加の記載をしてください」というご意見をいただきました。これに対して、市では収去検査の結果や夏期一斉、年末一斉取締りの監視実施状況などについて、その都度ホームページで公開しております。しかし、それについての記載を監視指導計画の中にしてありませんでしたので、この公開状

	<p>況が分かりやすいように追加をすることにしました。</p> <p>資料3-2にお戻りください。2の(3)です。食品衛生監視指導計画の実施状況の公表という項目の中に一斉取締りの結果や収去検査の結果等、年度途中に適宜公表する旨、併せて平成30年度の監視指導実施結果についての公表の時期も記載しておりませんでしたので、それについても追加いたしました。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>皆さんいかがでしょうか。ご意見、ご質問をお願いしたいと思います。</p> <p>市民の意見に対して、かなりきめ細かく対応してくださって非常にありがたいと思います。非常に高く評価したいと思います。</p> <p>私が少し気になったというか分からないのは、食肉処理場とあと食鳥処理場で、新潟県は食鳥処理というものはあまりなされていないのでしょうか。食肉処理場に比べて扱いが小さいような気がします。例えば、計画案の10ページにある食肉衛生検査所による検査の中で、食鳥処理場の衛生検査というものが非常に少なくなっているような気がするのですけれども、これやはり施設の数からこういうことになるのでしょうか。いかがでしょうか。</p>
食肉衛生検査所：佐藤所長	<p>新潟市にあります食鳥処理については認定小規模でございまして、特に鴨を処理したり廃鶏を処理したりということで、数がかなり少ないです。そういったことが要因になっていきますし、新潟県の場合は下越地域のほうに大規模な食鳥処理ということで、2施設でしたかがございます。そのために、市の監視指導計画としては、少ないという状況でございます。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。新潟県としてはあるけれども、新潟市内には少ないということですね。</p>
食肉衛生検査所：佐藤所長	<p>そのとおりでございます。</p>
瀬下委員	<p>これは、監視指導という立場で書かれているわけですが、5ページの食品表示ということで、製造業者を中心とした表示の講習会のわけですけれども、私も一回、何かの食品表示についての会に出たときに、全く製造業者中心ということで、消費者自身、生活者自身の立場では何だかよく分からなかったのです。それで、こういう計画の何かがあると思うのですけれども、それを受ける一般生活者が分かりやすく勉強する機会というものはどこかにあるのでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>今、委員が申されましたことは、一般消費者向けという形だと思っております。さわやかトーク宅配便というものがございまして、少しお話を聞いてみたいという、例えばママさんグループとか、高齢者の方々の集まりとかそういうものがございまして、そのときのテーマによるのですけれども、例えばアレルギーのことについて教えてくださいとか、食品表示のことについて、市民向けでかまわないので教えてくださいという申し出があるので、そこで情報提供をしているのが現状です。</p>
瀬下委員	<p>ありがとうございます。</p>

事務局：廣川	<p>もう一つ追加で。栄養成分表示につきましては、市民向けに特定保健栄養食品、いわゆるトクホとか、健康食品に関する講習会を年に市民向けに3回やっております。その中に栄養成分の表示の見方等も市民の方にお話ししております。</p>
浦上会長	<p>成分表示とかその辺ものすごく複雑で面倒くさくて、しかも、今、移行期間で、私も教えていて嫌になってしまうくらいです。買う側の消費者にとっても同じだろうと思いますので、そういうところも、ぜひ、安心して買っていただけるような説明会みたいなものがあるといいと思います。よろしくお願いいたします。</p> <p>あと、この計画の中で、先ほどおっしゃっていたのですが、残留農薬なんかの検査を増やすということも、市民からのアンケートに対応されてだと思うのですが、私の考えだと、私はもう60歳を超えているのですが、上の人間だとけっこう子どものときに農薬とか食品添加物で事故が起きたということを知っているわけです。ですので、そういう結果が出るのだと思うのですが、このごろ減っているから、私は逆に若い人たちというのはそちらに対する関心が逆に小さくなっているのではないかと思います。無農薬というものは、スーパーなんかでもかなり普通に売られるようになってきました。ですので、私としては、実際に事故が起きているのはバクテリアとかウイルスなので、そちらをなるべく重点的にしていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。</p>
事務局：羽賀	<p>浦上先生おっしゃるとおりなのですが、アンケート結果を見ますと、やはり年齢の高い人の回答率が高いものですから、どうしても農薬という話が毎年出てくるのです。国が出している農薬の違反率は全国で0.003パーセントと非常に低いのです。違反があったとしても、直ちに人体に影響がないという結果なので、安全は安全なのですが、やはり何らかの形で。検体数は、農薬については増えていないのですが、現状維持でやりたいと考えております。</p>
浦上会長	<p>おそらく、安全よりも安心に対する施策なのだろうと思いますが、よろしくお願いいたします。</p> <p>ほかはいかがでしょうか。</p> <p>ご意見がないようでしたら、先へ進めさせていただきたいと思います。議題(4)食品衛生に関する法律改正について、説明をお願いいたします。</p>
事務局：羽賀	<p>食品衛生に関する法律改正について、ご説明させていただきます。使う資料は、資料4と、今日お配りいたしましたカラー刷りのA3の追加資料の2枚を使ってご説明させていただきます。</p> <p>まず、資料4をご覧ください。この資料は平成30年2月に厚生労働省で開催した全国衛生食品安全主管課長会議で配付された資料の抜粋となります。このたびの見直しは、大きく分けて7項目になっております。すでに、この項目について法律案を閣議決定し国会に提出済みという情報を得ております。</p> <p>それぞれの項目を説明する前に、見直しの背景についてご説明いたします。まず、本日お配りした追加資料の1ページをご覧ください。食品衛生規制は主に食品衛生法で行われますけれども、国内でのBSEの発生とか輸入野菜の残留農薬問題などに端を発して、平成15年に食品安全基本法が制定されました。それに併せ</p>

て、食品衛生法が改正されましたけれども、以降、約 15 年が経過しております。この間、食の安全を取り巻く環境とか食品の流通とか消費といった社会的な背景が大きく変化してきました。日本社会全体が高齢化していること、女性の社会進出や雇用機会の増加などで、資料のとおり、外食や調理食品における支出の割合が、共働き世代とか 65 歳以上の夫婦で増加傾向となっております、これとともに中食、外食産業の支出も増えております。

一方、食中毒に目を向けてみますと、資料のとおり、近年は食中毒事件が約千件、患者数が約 2 万人で、下げ止まりの状態になっております。また、食品流通の広がりやチェーン店の増加などで、先ほど来少し話が出てきますけれども、昨年 8 月に関東エリアを中心とした腸管出血性大腸菌 O-157 などを例に広域的な散発食中毒も発生している状況であります。こうした食品衛生をめぐる現状や課題から、食品衛生法を改正することになりました。それでは、各改正項目についてそれぞれ説明いたします。ここからは、資料 4、追加資料の図を用いて説明いたしますので、それぞれをご覧ください。まず、項目 1 番目です。広域的な食中毒事案への対策強化についてです。先ほど、説明いたしました関東エリアを中心とした腸管出血性大腸菌 O-157 による広域散発食中毒事案では、国や自治体等の情報交換が非常に不十分だったと。関係自治体が個別に情報発信を行ったために、社会的に非常に混乱を招いたという事例がありました。このことから、国や都道府県等が、広域的な事案について連携、情報共有を強化して、国の主導のもとに広域連携協議会を設置して、緊急を要する場合にはこれを活用して対応することとしています。追加資料の 2 ページ右上のポンチ絵がそのイメージを示しております。

次に、2 番目の項目といたしまして、HACCP による衛生管理の制度化ですけれども、追加資料の右ページ下、左下になります。HACCP、危害分析・重要管理点については、先ほど担当係長も説明したとおりなのですが、この HACCP 自体は資料の中央下の世界地図にありますように、各国で義務化が進んでいるという状況であります。日本としても対応していく必要があるものです。なお、先ほど来、委員長もバクテリア食中毒、そちらのほうが問題だろうという話もございましたとおり、その食中毒のほとんどは手洗い不徹底とか加熱処理不足ということで、一般衛生管理の不備よりほとんど発生しております。今回のこの HACCP の改正では、この HACCP という制度を利用して、HACCP を導入するというよりも、この HACCP の制度を利用して、この食中毒の食品事故の原因の大半となる一般衛生管理を実効性のあるものにしよという改正となっております。

次の項目、3、特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集について、ご説明いたします。これは、いわゆる健康商品とされる食品についてリスクの高い成分を含んでいるものを、健康食品について、取り扱い事業者から行政に健康被害情報を得たならば届け出するようという規定になっております。

次の項目 4、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備についてご説明いたします。追加資料の 3 ページをご覧ください。現在、日本では食品に用いる器具・容器包装の材質とか物質について、原則すべて使用を認めたとえで有害な物質の使用を制限するネガティブリスト制度と呼ばれるもので規制を行っておりま

	<p>す。この場合、安全性に懸念のある材質とか物質が判明した場合とか、そういった場合には後から規制になったり対応に時間がかかるということ。それから、外国で使用が認められていない化学物質が器具・容器包装に使用されても、直ちに規制することができないという問題点があります。これに対して、今度、ポジティブリスト制度に変えようとしているのですけれども、諸外国で、制度が進んでいるもので、器具・容器包装について、安全性を評価した材質、物質のみ使用可能とする制度で、日本においても導入を進めていくということでございます。この3ページの上の地図、赤い部分がこういったポジティブリスト制度の導入国ということで、カナダが外れておりますけれども、ほとんどの先進的な地域ではポジティブリスト制度が導入されているという状況になっております。</p> <p>次に、項目5、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設についてご説明いたします。追加資料3ページ下となります。現在、食品の営業許可については、食品衛生法の政令事項で34業種が定められております。許可業種ということで定められておりますけれども、これらの業種は非常に細分化されているため、現在は一つの施設でたくさんの営業許可をとらなければいけない状況になっていると。例えば、コンビニエンスストア。この34業種で言いますと、①の飲食店営業、③菓子製造業、⑩乳類販売業、⑫食肉販売業、⑭魚介類販売業で、5業種で営業許可が必要な状況になっているということで、今回の改正で、3ページ右下にありますイメージ図をご覧くださいになっていただきたいのですけれども、このように多くの業種を必要とするスーパーやコンビニなど、改正後は許可を大きくくりにするということでございます。また、営業許可の対象外になっている食品の取り扱い事業者についても、食品事業者がHACCPを行うことが衛生管理上有効であることがすべての業種が把握できるよう届出制度を創設するというものでございます。</p> <p>次に項目6、食品リコール情報の報告制度の創設です。追加資料4ページとなります。中央の円グラフを見ていただきたいのですけれども、これが示すとおり、事業者が食品の自主回収リコールを行う場合には行政に報告することを規定している自治体、新潟市もそうなのですけれども、非常に多数あります。この情報を全体で集約する仕組みがないということで、法律に食品の自主回収リコールの仕組みがないということから、またリコール、自主回収というキーワードも出てこないということで、この辺の法整備、届出の法整備をすると。届出を義務づけにするという内容になっております。</p> <p>最後に項目7、その他ですけれども、輸出入の関係になります。輸出入に係る事務なのですけれども、現在も我々の通知事項で厚生労働省を通じて衛生証明とかそういったものを発行したり、いろいろな手続きを行っているところなのですけれども、法律に全く規定がないということから、これを整理して法定化するというものでございます。</p>
<p>浦上会長</p>	<p>ありがとうございました。非常に広範にわたる改正だと思うのですが、かなりこれからやるが多くなるのではないかと思います。</p> <p>皆さん、いかがでしょうか。ご意見、ご質問あれば。かなり複雑といたしますか。本当にやるが多くなるのではないかと考えているのですけれども。</p>

立山委員	<p>意図はとてもよく分かるのですが、資料4の3、健康被害の発生を未然に防止する見地からという文については、入れると少し分かりづらいので、なくてもいいのではないかと思うのですが、どうでしょうか。</p>
事務局：羽賀	<p>申しわけございません。資料4については、厚生労働省がこの2月に全国食品衛生食品安全関係主幹課長会議で提出した資料の抜粋になっていまして、国の資料になりますので、ご承知おきいただければと思います。</p>
浦上会長	<p>改正の内容は、グローバル化というものはけっこう大きいのではないかと思うのです。食品の輸出入が増えてきますから、基準が同じでないと売り買いもできなくなってくる。基準がけっこう各国でばらついているので、それを日本も合わせざるをえなくなってきたところがかかなりあるのではないかと思います。外国で認められている添加物を日本でも認めろということになると、また国内でもばたばたりというところがあるのではないかとはいえるのですが、皆さん、いかがでしょうか。</p> <p>営業許可業種なのですけれども、今34ありますが、これは34だけでなく、新潟だとお餅とか何か確かあったと思うのですけれども、そういうものもかなり整理されていくのでしょうか。そう聞いているのですけれども、いかがでしょうか。</p>
事務局：羽賀	<p>例えば、つけ物製造業は新潟独自の許可になります。これらについては、新潟は許可なのですけれども、全国的に許可にしていなくていいところについては届出業種というような形になるのではないかと考えております。ただし、イメージとして、大きくくりにするという内容は決まっているのですけれども、こと細かな部分については政令事項ということで、国会で審議が終わったあと6か月くらいを目途に検討していくという話を聞いております。</p>
浦上会長	<p>内容が豊富ですので、疑問点がきつとおありになるのではないかと思います、いかがでしょうか。</p> <p>よろしいでしょうか。それでは、ここで一応切らせていただいて、最後に、議題(5)その他について、何か事務局からあるでしょうか。お願いします。</p>
事務局：廣川	<p>その他については、特にございませぬ。</p>
乙川委員	<p>すいません、最後によろしいでしょうか。2年間の感想を述べさせていただきます。</p> <p>福島地震から、食の安心・安全に関心が今までよりも高まっています。農薬や化学肥料を少なく努力している会社や団体はまだ少ない気がいたします。環太平洋パートナーシップ協定がもし発効されたときに、外国産の農産物や食品の輸入増加が見込まれますが、私たちはなるべく国内産を使った食品を選んで購入して、農家を支援したいと思っています。同じ食品でも、取り扱い方によっては毒にもなります。HACCPやフードチェーンなどを勉強させていただきましたし、努力されていることもすごく分かります。リスクを予防するのは個人です。</p> <p>少し気になるのが、研修会などで勉強する機会のある人はよろしいのですが、末端の人々まで届いているのかどうか少し疑問になりました。最近、栃木県の給食で180人くらいの食中毒があり、調理従事者からノロウイルスが検出されたとあり</p>

	<p>ました。加工食品や外食が大きく増加しています。小さなお店で働くパートやおばちゃんたちにも分かるよう、意識を高める行政の指導も大切だと思っていますので、よろしく願いいたします。</p>
事務局：羽賀	<p>貴重なご意見、ありがとうございました。</p>
浦上会長	<p>乙川委員、ありがとうございました。</p> <p>意見を皆さん交換していただいて本当にありがとうございました。それでは、私はこれで進行の任を解かせていただいて、司会に引き継ぎたいと思います。よろしく願いいたします。</p>
司 会	<p>浦上会長、進行お疲れさまでした。また、委員の皆様におかれましても、熱心にご検討いただきまして、ありがとうございました。</p> <p>今年度の食の安全意見交換会は今回で予定の2回が終了となり、また、委員の皆様におかれましても2年の任期が終了となります。</p> <p>このたびご退任されますのは、内田委員、乙川委員、鯨岡委員、島津委員、瀬下委員、浜田委員の6名の皆様です。2年間、大変ありがとうございました。浦上委員、加藤委員、高橋委員、立山委員、原委員におかれましては、来年度も継続して委員を務めていただくことでご了解を得ておりますので、引き続きよろしく願いいたします。</p> <p>なお、来年度の意見交換会ですが、1回のみで開催となります。時期につきましては年度末ごろの開催で調整を図りたいと思っております。</p> <p>それでは、これをもちまして、平成 29 年度第 2 回新潟市食の安全意見交換会を終了いたします。本日は、ありがとうございました。</p>