

■ 平成 29 年度 第 1 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 29 年 10 月 20 日（金）

午前 10 時 00 分～午前 11 時 30 分

会場：総合保健医療センター 2 階 講堂

<p>司 会</p>	<p>本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。ただいまより平成 29 年度第 1 回新潟市食の安全意見交換会を開催いたします。</p> <p>私は本日の司会を務めます、食の安全推進課石井でございます。</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>
<p>長井部長</p>	<p>皆さん、おはようございます。いつも大変お世話になっております。保健衛生部長を務めます長井と申します。よろしく申し上げます。</p> <p>委員の皆様におかれては大変ご多用なところ、本日の意見交換会にご出席いただきまして誠にありがとうございます。この意見交換会は、本市の食の安全基本方針に基づいて、食の安全の確保やそのための施策について、委員の皆様からご意見をいただいてその取組みに反映していこうということで、本日は、今年度第 1 回目の会議になります。</p> <p>さて、この夏、国内で 0157 による食中毒が多発しておりまして、いろいろ、これが原因なのではないか、このやり方が悪いのではないかという話は出ておりますが、実際のところ、発生源や感染ルートが定まらないということもありまして、食に対する不安もまた広がっているという状況です。食中毒を防ぐためには食中毒予防の 3 原則、付けない・増やさない・やっつけるということが重要ですが、この 3 原則が確実に実行されるよう、現在、国におきまして HACCP による食品衛生管理手法の導入が進められております。そして、本市においても積極的にその普及を図っているところです。</p> <p>本日は、次第にありますように、平成 28 年度食品衛生監視指導の結果や HACCP の取組みなどについてもご報告をさせていただきます。委員の皆様から忌憚のないご意見を頂戴しまして、食の安全確保に向け、さらなる施策の充実につなげていきたいと考えております。本日は、よろしくお願いいたします。</p>
<p>司 会</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>本日の会議は、全体で 1 時間 30 分程度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>会議はお配りした次第に沿って進めさせていただきます。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ので、後日、ホームページなどで議事録などを公開するため、会議の録音をさせていただいております。会議の傍聴者の定員は 10 名以内です。傍聴者の発言はできません。</p> <p>次に、配付資料の確認をさせていただきます。資料の一覧は次第の枠内に記載のとおりです。皆様には事前に資料を送付させていただきましたが、本日、差し替えと追加資料があります。まず、差し替えですが、食の安全意見交換会委員名</p>

	<p>簿と、資料3「食の安全基本方針」成果指標の見直しについて、資料4、新潟市食の安全基本方針の3種類です。いずれの資料にも、右上に差し替えと表記しておりますので、お間違えのないようお願いいたします。</p> <p>次に、追加資料ですが、平成29年度ノロウイルス予防セミナーのチラシです。ご確認をお願いします。</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したものを配付させていただきました。なお、内田委員と梨本委員におかれては、本日、所用のためご欠席との連絡を受けておりますのでご報告いたします。また、市役所関係課として、こども未来部保育課については、本日、業務の都合により欠席しておりますので、併せてご報告いたします。</p> <p>それでは、次第に沿って進めさせていただきます。議事に入る前に、マイクの使用方法についてご説明します。皆様の前にマイクを設置してありますが、ご発言の際はマイクのボタンを押し、最初にお名前を述べてからご発言を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>ご紹介にあずかりました、浦上です。昨年度に引き続き、今年も議事進行を務めさせていただきますと思います。</p> <p>先ほど部長がおっしゃったように、食中毒で複雑な案件が出てきたりして、そういうものを防止するために国や県や市が新しい施策を始めようとしております。そういうものについて、ぜひ、消費者の立場、生産者の立場から忌憚のないご意見をいただきたいと思っております。これから1時間半の議題ですけれども、皆様、討論にご協力をお願いしたいと思います。よろしくようお願いいたします。</p> <p>次第に沿って議事を進めさせていただきます。議題1、平成28年度食品衛生監視指導結果報告について、説明をお願いします。</p>
事務局：齋藤	<p>資料1の平成28年度食品衛生監視指導計画実施結果について報告させていただきます。</p> <p>新潟市では、新潟市食の安全基本方針及び食品衛生法に基づき食品衛生監視指導計画を毎年度作成し、監視指導を行っています。お配りした資料1は、本計画に基づいて平成28年度に実施した立入検査等の結果をとりまとめたもので、ホームページで公表している資料となります。</p> <p>まず、資料1の項目2、食品営業施設への立入監視検査実施結果から、資料に沿って説明させていただきます。資料1-1も併せてご覧ください。新潟市では、業種ごとに取り扱い食品の種類や量、食中毒の発生危害度などから食品の安全確保におけるリスクの大きさを考慮して、監視の重要度が高い順にAからFの六つのランクに分類し、これに基づき立入監視検査実施計画を定め、実施しています。ランクごとの立入回数については、資料1-1の表の左側のランクの欄を、それぞれの達成率については表の一番右端の欄をご覧ください。平成28年度の全体の達成率は、右端の欄の一番下になります。126.6パーセントと平成27年</p>

度とほぼ同様で、個別のランクでは、C-オを除きおおむね 100 パーセントを達成することができました。

続いて、資料1の項目2の(2)個別ランクのポイントについて掲げてある項目について説明させていただきます。A-アの平成28年度重要監視施設には、平成27年度に行政処分を受けた施設を選定しました。その結果、111.1パーセントと目標を達成しております。そのほかのAランク、大量調理を行う施設でもいずれも100パーセントを達成することができました。平成27年度に引き続き、平成28年度の重点監視事項で、HACCPに基づいた衛生管理の導入推進を行っております。この大量調理を行う施設に対しては、特に重点的にHACCP導入状況の確認を行ったところです。C-オの食鳥処理場は達成率20パーセントと目標に達しませんでした。これは高病原性鳥インフルエンザが県内で発生したことを受け、食鳥処理場の立入監視及びふきとり検査を縮減したことによります。

次に、資料1の2ページ目、項目3です。食品等の収去検査及びふきとり検査の実施結果について説明させていただきます。資料1-2を併せてご覧ください。平成28年度の計画からは、保健所で実施するもの、食肉衛生検査所で実施するもの及び中央卸売市場衛生検査室で実施するものをそれぞれ分けて表にしています。

はじめに、(1)保健所による収去検査等実施率についてご説明します。平成28年度の食品収去検査は702検体で、実施率100パーセントと目標を達成していますが、資料1-2の上から2番目にある生食用かきについては取扱業者が少ない等の理由で検体を確保できず、計画数には達していません。平成28年度は新しく輸入加工食品も指定外添加物の検査等に取り組んでいます。資料1-2を見ますと、分類その他の食品の下から4番目の項目になります。こちらは計画どおりに実施した結果、違反等はありませんでした。なお、平成29年度も引き続き実施しています。

次に、資料1の項目3の(1)のウ、食品衛生法に基づく基準等に不適正であったものは製造用水で1検体。それから一つ飛んでオの厚生労働省指導要領の基準を超過したもの、こちらは計画外で収去したもので4検体ありました。これらについては違反発見後、衛生管理等について必要な指導を行い、改善を確認しました。

項目エの新潟県食品の指導基準に基づく要注意検体については、食品では17検体、ふきとり検査では2検体で、主に一般細菌数や大腸菌群数が基準を超過していました。これら要注意と判定されたものについては、営業者に対して汚染源の究明及び排除を行うよう指導し、改善後の自主検査等で指導基準に適合することを確認するように指導しています。さらに、当該施設については、今年度の検査後、同じ検査を実施する計画です。

続いて(2)食肉衛生検査所による検査についてご説明します。資料1-2の裏面になります。食肉センターの衛生対策及びBSE対策、放射性物質に係る検査についてはおおむね目標を達成できましたが、食鳥処理場の衛生対策について

	<p>は達成率 17 パーセントと目標を達成できませんでした。これは高病原性鳥インフルエンザが県内で発生したことを受け、食鳥処理場の立入監視及びふきとり検査を縮減したことによります。</p> <p>次に（3）中央卸売市場衛生検査室による検査は計画どおりに実施しまして、いずれの検査でも基準に適合していることを確認しています。</p> <p>最後に、資料 1 の項目 4、事業者及び消費者向け講習会等実施状況について説明いたします。平成 28 年度の重点事項にノロウイルス食中毒や食肉の生食等による食中毒についての啓発、それから食品表示講習会等の実施等を掲げ、それぞれの担当課において表に示すとおり事業者や消費者を対象とした講習会等を実施しました。</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いてご意見、ご質問を承りたいと思います。いかがでしょうか。</p>
島津委員	<p>二つ教えてください。まず、輸入食品を含めて検査されているという話を頂戴しましたけれども、まず、菌の検査というのはどういう種類の検査をしているのかと、輸入食品等については特になのですけれども、どういうサンプリングをして検査しているのか、その手順を教えてください。</p> <p>二つ目が、アレルギーのお話がありましたけれども、これは簡易キットでされているのか、それともそうでない方法でやっているのか。以上二つ、教えてください。</p>
事務局：齊藤	<p>輸入食品の検査なのですけれども、まず、収去という形で食品衛生法第 28 条に基づいて行っております。サンプリング方法に関しては、基本、私どもは店頭で販売されている食品を収去します。包装済みのものを業者立ち会いのもと収去しています。それを衛生環境研究所に持ち込み検査という運びになります。検査项目的にはやはり添加物が多くて、添加物や保存料とかそういったものを中心に調べております。</p> <p>あと、輸入と名のつくもので輸入食肉と輸入農産物とあります。輸入食肉についても、抗生物質とか抗菌性物質といったものを主体に調べておりますし、輸入農産物についてはいわゆる防腐剤について調べているのが現状です。</p> <p>今、委員から言われたアレルギーの検査なのですけれども、2種類ありまして、まず、中央卸売市場の検査室で行っている検査は、今申されたように簡易キットでやっています。仮に簡易キットで陽性を認めた場合は、後日、衛生環境研究所で行う収去検査を必ず絡ませていますので、同じようなロットの商品をさらに収去して検査をしているのが現状です。</p>
島津委員	<p>厚生労働省でも輸入物について命令検査は当然しているのですけれども、命令検査の項目以外のものを市としてさらに広げて、命令検査以外の項目についてもカバーしているという解釈でよろしいですか。</p>
事務局：齊藤	<p>今、島津委員がおっしゃったのは、検疫所で行われている検査でしょうか。そこで、恐らく検疫所も重複してしまう項目があるのは確かです。同じような保存</p>

	<p>料を同じような条件で検査しているというのが現状なのですけれども、申し訳ありません。私どもはあくまでも衛生環境研究所と連携を取り合って、衛生環境研究所ができる添加物を検査しているのが現状です。ただ、検疫所でできないところを保健所がカバーするという形では、残念ながら進めているものではないです。</p>
瀬下委員	<p>資料1-2、収去検査の結果ですが、相変わらずそうざい・弁当の要注意が15と、ほかのものがゼロの中で非常に際立って数が多いわけです。先ほどお話しがありましたように、食中毒、0157が3歳の子どもの揚げ物から来ているという話、しかも、惣菜を取るトングからではないかといろいろな報道がされていますが、あまりはつきりとそのルートは定まらないようです。</p> <p>新潟市における15のそうざい・弁当は、立入検査でもAランクに属して、年3回くらいはやっているのではないのでしょうか。そういうふうな場所かと思うのですが、この要注意というのはどういう内容なのでしょう。HACCPが進んでいる中で、どのような注意なのかを教えてくださいと思います。</p>
事務局：飛田	<p>お弁当とかそうざいを収去させていただいている施設としては、直売所であったりパン屋のそうざいパンとか、あとはホテル、レストランでおせちを出すような施設について収去させていただいています。その中で要注意ということで、平成28年度、要注意施設が出たところについては食品衛生の私どもの関連するところとしては13施設なのですけれども、その中で判定の多かったのは、一般細菌数が加熱そうざいであれば1万個以下という新潟県の指導基準になるのですけれどもこれを超えていたり、未加熱そうざいであれば10万個以下という指導基準を超えていたものがあったということです。</p> <p>また、大腸菌類が本来であれば陰性であるという指導基準なのですけれども、大腸菌群数が出てきたり、黄色ブドウ球菌が出てきたりした施設がありました。そういった施設については、今年度も同じように収去させていただいて、収去させていただく食品は別のそうざいになりますけれども、そういったものを収去して昨年度から改善が見られているかどうかは確認しているところになります。</p>
浦上会長	<p>そうなりますと、資料1-1の一番上にある年3回以上のAランクにある平成27年度に行政処分を受けた施設、今おっしゃっているのは、来年度はここに入るということになるのですか。</p>
事務局：羽賀	<p>Aランクのアについては、平成27年度に食中毒を起こして営業停止とか行政的な処分を受けた施設が3施設あるというくくりになっています。今、お話がありました、そうざい・弁当の15は、県と新潟市で一緒に作った県内の指導基準がありまして、それを逸脱したから事故が起こるというものではないのですけれども、ただし、平均値等を加味しまして、少し高めなので自主点検してください。そして、検査を受けるなりして確認作業をしてくださいという指導基準なのです。それを逸脱したのが15件ということで、それについては、収去結果を返すときに文書と口頭でお話しするとともに、施設についてはこういうところに気をつけたほうが良いという形で指導して帰ってきます。その要注意を受けた施設に</p>

	<p>については、次年度にまた収去検査をして、安全かどうか確認するという作業をしています。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>よろしいでしょうか。ほかにいかがでしょうか。</p> <p>次に、議題2に移らせていただきます。食の安全基本方針に基づく平成28年度事業報告及び平成29年度事業計画について、説明をお願いします。</p>
事務局：飛田	<p>食の安全推進課に関する1から5ページについて説明申し上げます。</p> <p>昨年度の第2回新潟市食の安全意見交換会において、平成28年度実績については見込みということでご報告させていただいています。また、平成29年度計画についても報告させていただいたのですけれども、実績については確定いたしましたので、見込みと確定値で違いがあるところについて説明申し上げます。また、計画については、確定したところについてご報告申し上げます。</p> <p>まず、1ページ目です。施策（1）自主衛生管理体制の推進についての取組になります。「製造・加工・調理・流通・販売の施設に対して、自主衛生管理の指導・助言を行い、衛生管理の向上を図ります。」この平成28年度実績、食品衛生責任者養成講習会、実務講習会への支援協力の食品衛生責任者実務講習会が確定いたしましたので、報告申し上げます。先回は21回2,661人でしたが、確定については22回2,701人の受講がありました。</p> <p>次の取組、「HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進します。」この平成29年度計画について、HACCP普及推進連絡協議会については2回の予定をしております、1回目については終了しております。</p> <p>2ページです。施策（2）監視指導體制の強化。「食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導を行います。」この平成28年度実績、収去検体数、監視数について、最終の確定値を入れさせていただきました。収去検体数については1,086件、監視数については1万262件となりました。また、平成29年度計画については、収去検体数1,093件、監視数7,961件を予定しております。</p> <p>次に、「給食施設への巡回指導を実施し、衛生および栄養管理について監視指導を強化します。」この平成28年度実績については、学校衛生監視49施設、延べ68回となりました。</p> <p>（4）食品表示に係る指導及び監視体制の強化。「食品関連事業者を対象とした講習会の開催や相談・指導を実施し、適正な表示の作成を支援します。」平成28年度実績は、個別相談・指導、延べ257件、一括表示174件、栄養83件となりました。</p> <p>次に、3ページです。施策（3）危機管理体制の整備・強化。「食中毒や食品等による健康被害防止対策を強化します。」この平成28年度実績、市民からの苦情について迅速に対応しましたでは、苦情などの相談件数、見込みでは340件でしたが、確定値は379件となりました。</p> <p>次に、「健康被害発生時には適切かつ迅速に対応し、被害の拡大を防ぎます。」平成28年度実績、食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施の食中毒発生件数と</p>

	<p>しては9件でしたが、患者数が50人から52人で確定となりました。</p> <p>4ページです。施策（1）食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供。「食品衛生や食品表示等について、市報やホームページ、イベント、講習会等を活用し、市民への正しい知識の普及・啓発、情報提供を行います。」この平成28年度実績、市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めました。この市報掲載数としては、見込みとしては11回でしたが、12回で確定いたしました。その次のイベントや講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行いました。この部分の消費者からの依頼のきのこ・山菜の鑑別については、見込みは80件でしたが、81件となりました。</p> <p>5ページです。目的2、市民の食に関する理解の促進と安心の提供。施策（1）地域で活動する組織や団体との連携強化。この平成29年度計画において、ノロウイルスセミナー等の開催については、ノロウイルス予防セミナーについて、11月20日ということで日にちが確定しております。また、啓発イベントの開催として、市民健康福祉まつりを10月16日（日）に実施いたしました。また、追加としては、ここには入っていないのですが、11月21日（火）に、新潟県、新潟市共催で加工食品の原料原産地の表示制度に関する説明会について実施いたします。また、同様の講習会を長岡市で11月16日に実施する予定になっています。また、食の安全推進課としての新しい取り組みとして、小学校14校、保育園9園の小学生、園児に対して手洗いの教室を実施する予定としております。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>今のご説明について、何かご質問、ご意見があったらお願いいたします。</p>
島津委員	<p>1ページ目なのですが、前回の会合でも関心があるということでお伺いした内容なのですが、平成29年度の計画、もう10月なので進捗の途中なのですが、1ページ目のHACCP導入支援と真ん中くらいに書いてあります。相談の随時受付というところで、相談が10月現在何件くらい来ているのかということと、その後のサポート体制の充実というのは、相談を受けた案件先から具体的にサポートするととれるのですが、具体的にどのようなサポートをされているのか。あと、今回、その下に2店舗のアプローチについて、多分、人的支援をするという意味で書かれているのでしょうか。平成30年度、この2店舗がどれくらいまで支援する数を増やせそうな体制をとれそうなのかということ、最後は見込みでいいので教えてください。</p>
事務局：齊藤	<p>相談件数、随時という形なのですが、我々はコーデックスHACCPに基づく「がちがちのHACCP」と私は呼んでしまうのですが、そういう形で導入を進めてほしい事業者、後ほど説明させてもらうのですが、一応、200事業者を想定・把握をしています。まだ相談件数的には正直上がっていません。今、受け身の段階で、やり方を間違っていたので、例えば、去年、応用研修会を開かせていただいたのですが、それに出て、なおかつ8月に社長向け講習会を開いたのですが、その二つの研修会に参加してくれた事業者で、なおかつ前向きな姿勢がある事業者をピックアップさせてもらって、今、そ</p>

	<p>ここに電話がけをしています。年末に突入するというでなかなかうまくタイミングが計れないのですけれども、施設に伺って、今どういう状況なのでしょうかと、いくらでも保健所のほうで助言指導しますということで、準備を進めている段階です。</p> <p>去年と比較して、やはり皆さん、意識が若干高くなってきたのかなという感想はあります。いろいろな要因がそこに絡んでいると思うのですけれども、どうしても取引先から要求されるというところもありますし、自分たちの自主衛生管理をもっとしっかりしなければいけないということに気づきはじめてのかなという感想を私は持っています。なかなか質問の回答になっていないと思うのですけれども、そういう形で、今年度、それから引き続き来年度も、随時、保健所の門を開いて事業者からの相談などを受け付けるように、いつも開いているというのが現状です。</p> <p>島津委員がおっしゃった、飲食店におけるHACCP導入アプローチの検証を2店舗しています。来年度の広がりについては、あくまでもこの2店舗の検証結果を踏まえて考えていきたいと思えます。このときのアプローチの検証ということで、どのように飲食店の方々にお話を持っていくと皆さんやりやすくなるのかというところを、今、職員が検証している段階ですので、そういうことを踏まえてやっていきたいと思えます。</p> <p>飛田食品衛生係長からの情報なのですけれども、ここではアプローチの検証2店舗と書いてあるのですけれども、1店舗増加して3店舗行っています。徐々に広げていけたらと思っております。</p>
浦上会長	<p>昨年、お菓子製造と漬物業者を指導されて、今年はまたなにか基準の違う飲食店ということでやられているのですか。</p>
事務局：齊藤	<p>そうです。それだけではないのですけれども、あくまでも主体的に飲食店をまずやってみて、そこから分かること、どうすれば導入につながるかを考えながらやっていこうという話です。</p>
浦上会長	<p>HACCPというのは議論と現場の差が大きいので、保健所の方々にこのように現場にどんどん出て行っていただいて、現場へ指導するにはどうしたらいいのかというノウハウを、今、蓄えていただきたいと思えますので、よろしくお願ひします。</p>
事務局：齊藤	<p>夏過ぎくらいから、窓口に来られる事業者が見えはじめました。我々もHACCPの指導ということで、少し力不足のところもあるのですけれども、お互い現場に入って、お互いディスカッションしながら、こうすればやりやすいとかこうすれば導入につながるということを進めています。今、私が分かる範囲では、食肉処理業とかそうざい製造業の方々が相談に見えられていますので、そういうところを主体的に、一緒になって進めている段階です。</p>
瀬下委員	<p>食品表示に係る指導及び監視体制の強化ということで、この内容とは少し外れるかもしれませんが、食品表示法が変わりまして、私たちもいろいろ戸惑ったり勉強したりしなければいけないところに、今あるのです。それで、この前、加工</p>

	<p>食品の原料原産地表示のことが出ていまして、非常に紛らわしいということが書かれていました。私も県のウォッチャーなどをやって原産地とかそういうものは非常に安心とか安全への対応として重要だと思っているのですが、原産地表示が紛らわしいといわれている、それはどういうことなのか教えていただきたいと思います。このあと、11月21日でしょうか、講習会みたいなものがありますよね。そこには出席して、消費者庁の方も来られますので、またよく勉強しますが、なぜ紛らわしいのか、その辺の概要を教えていただければありがたいと思います。</p>
事務局：齊藤	<p>確かに、食品表示法が施行されて3年目に突入したのですけれども、原料原産地の面、やはり複雑なところがあると思います。私もスーパーマーケットなどで買い物していて、多分、この辺のところは消費者の方が勘違いしてしまうのかなというのがあります。</p> <p>例えば、塩さばという商品を手にとったときに、原料名にさば（ノルウェー）と書いてあって、原産地国中国と書いてあって、販売者、株式会社何とかと書いてあるのです。ということは、一つの塩さばを手にとっただけで三つの国が介在しているような感じなのです。ひもといていくと、ノルウェー沖でとれたさばを中国に持って行って塩漬けにして日本の販売者が販売しているという形なのですけれども、その辺のところは混乱してしまうところなのかなと思います。消費者庁の職員が11月21日にここに来て講習会をしてくれるので、そういうところの混乱の要因もうまく解消できるような講習会になってくれるのではないかと思います。そういうところかなと私は感じています。</p>
瀬下委員	<p>可能表示で、国産のものとか何とか表示がいろいろあるみたいなことも聞いているのです。アメリカとあったり国産と書いてあるものが混ざり合ったりしていて、一体どっちがどうなのかということも書いてあったのです。</p>
事務局：齊藤	<p>確かに、9月1日から制度が確立されたものなので、まだその辺のところはもしかしたら混乱されてしまうところだと思います。例えば、今後、消費者庁からQ&Aの改正などにより見直されて、我々もその辺のところをうまく整理、精査できたとえ、講習会や市政さわやかトーク宅配便などでご紹介できればと思います。</p>
瀬下委員	<p>ありがとうございます。国産または輸入と書いてあったりするということでしたよね、先ほどの。</p>
事務局：齊藤	<p>例えば、仕入れによってどうしても国産のものを使う時期があったり国外のものを使う時期があったりということで、その辺が明確にできないというのは、やはり製造者側の一つの姿勢なのだと思うのです。その辺は今後いろいろな資料を基に皆さんに説明できたらと思います。</p>
島津委員	<p>今、ご説明いただいた5ページの真ん中にノロウイルスがありまして、平成27年から29年までずっと、真ん中の1行目にノロウイルスがずっと書かれているのですけれども、基本的に、セミナーによる啓もうということで3年間されているのですけれども、セミナーというのは啓もうなのでしょうけれども、啓もうではなくて、具体的な指導というかその辺の動きの計画、平成29年度も終わるので平</p>

	<p>成 30 年度になるのかもしれませんが、その辺の試みというか活動計画、方針というか思いがあるかどうかを聞きたいのです。</p> <p>理由は、私ども、全国で商売をさせていただいているのですけれども、待たなしで、啓もうではなくて具体的な指導が大手流通からもどんどん来ています。トイレの和式はやめなさい、トイレに入るときは上着を脱ぎなさい、洗濯は自宅でさせるなど。乾燥機を全員持っているわけではないから、業者にしなさいと。手洗いもアルコールは無効力なのでできればヨウ素、経済的に考えれば微酸性電解水を使いなさいと。手袋をしてからでも同じですと。それで、一旦かかったら、家族も含めてなのですからけれども、普通の医師の許可では許しませんと。リアルタイムのPCR法の検便の陰性を出社の許可にしなさいという、指導というよりも具体的にそういう、啓もうを通り越して、そうでないというアプローチをされているのです。皆様方のほうも平成 30 年度に向けてどこまでやるかというか、先ほどのABCランクのどこまでどう指導するとか、限界とか、もちろん、人員体制とかおありでしょうけれども、啓もうだけだと実際に行っているか分からないということなのです。性善説だけでやっていると、当然、広がりも限界があるので、指導にまで踏み込むような計画の思いを平成 30 年度以降お持ちかどうか、教えていただければと思います。</p>
事務局：飛田	<p>委員がおっしゃったとおり、指導については各業者から講習依頼があったときには、ノロウイルスの予防については話をさせていただいています。私たちとしては、やはり手洗いが一番の要ということで二度洗いを推奨しておりまして、二度洗いの徹底ということで話をしています。新しい試みとして、まず、小さいうちから手を洗う習慣づけをしたほうがいいのではないかとということで、今年から小学生と保育園の子どもたちに対して手洗いの指導をしています。例えば、手についていた食中毒菌、ノロウイルスもそうですけれども、手洗いすることで口に入れないという話をしていけたらというところでの取り組みを行っています。</p> <p>業者に対しては、講習会で常々、今おっしゃったようなお話をさせていただいていますし、また、従事者の健康チェックということで、家族も含めてやってくださいというお話はさせていただいております。やはり小さい子どもがいらっしやったりして、おむつ替えをすれば、従事者の方も感染しているけれども症状がなくて従事して広めてしまうということもあるので、家族を含めた健康チェックもしてくださいということで、指導させていただいています。</p>
事務局：齊藤	<p>今、委員がおっしゃったように、Aのアだから嚴重にとか、Dのア、一般飲食店だから指導を和らげるとかそういう形ではなくて、一律に食品を扱う事業者なのだからということで、個人衛生を徹底するように、工場とか調理場に立ち入った際に職員は監視指導しています。その中で、今言われたように、手洗いの仕方や、かりに発症したときのやり方として、今言われたようにリアルタイムPCR法で確認してから復帰しなさいとか、そういうものはきちんと指導しているのが現状です。これは平成 30 年度、31 年度、32 年度に向けても変わらない姿勢だと思ってください。</p>

浦上会長	<p>確かに、リアルタイムPCR法とかトイレの改造とか、これは法的根拠がなければできないことになるのでしょうか。当然、私はそうではないかと思うのですけれども。</p>
事務局：齊藤	<p>確かに、法的根拠に行き着く話にはなってしまうのかもしれませんが、どうしても法に行くよりは、まずは情報を基に指導して、今、委員が言われたように、和式よりは洋式、なぜ和式がダメなのかということを中心にリスクコミュニケーションしながら図っていかねばならないと思います。この前の話だと、例えば、ウォシュレットが非常にはやっているのですけれども、便をしたあとにウォシュレットをするというのは、ある研究者に言わせると、あれは非常に危ない行為なのだということです。水を肛門にかけることによってウイルスをばらまいてしまうという話なので、あれはやらないほうがいいですという話です。これは余談なのですけれども、そういう余談も含めて、現場、調理場で、危険性とか有効性についてお話をさせてもらっているというのが現状です。法に行き着けば我々もやりやすいところではあるのですけれども、そこに行き着くよりは、まずは指導でしょうか。</p>
事務局：羽賀	<p>今の意見に対して、私から少し補足させていただきます。今、厚生労働省で大量調理施設衛生管理マニュアルというマニュアルが出ております。これはどちらかというと強制力はないのですけれども、しかしながら、大量調理を行う調理施設、給食施設とか学校現場もそうなのですけれども、こちらについてはそのマニュアルに沿った形で、かなり強い、強いという言い方は変なのですけれども、現実に指導しているところです。そのマニュアルは、先ほども出ましたけれども、ACCPに基づいたマニュアルということで、そういった体系になっているのです。これから平成30年、来年、再来年ということで、HACCPが普及してくると。このHACCPというのは、やはり一般衛生管理、皆さんが当然のように手洗いとか消毒という一般衛生管理をきちんと行うために、それに実効性を持たせるためにHACCPという制度を設けますので、今後、HACCPが普及してくれば必ずとそういった形の、手洗いにしても一般衛生管理が十分に行われていくのではないかと私は考えております。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。 ほかにいかがでしょうか。 よろしいでしょうか。それでは、次の議題に移らせていただきたいと思います。議題の(3)「食の安全基本方針」成果指標の見直しについて、お願いします。</p>
事務局：廣川	<p>資料3と4について説明させていただきます。まず、資料3「食の安全基本方針」成果指標の見直しについてをご覧ください。 食の安全基本方針では、二つの目的を掲げています。一つ目として、農林水産物の生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保。二つ目として、市民の食に関する理解の促進と安心の提供です。この二つの目的の達成度について、二つの成果指標を設定して、毎年実施している食育・健康づくりに関する市民アンケート</p>

	<p>ート調査の結果を用いて評価を行うこととしていますが、本年4月に成果指標の見直しを行いましたので、ご説明いたします。</p> <p>まず、成果指標1、食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合についてですが、新たな指標を、食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断することができる市民の割合としました。理由については、資料の中ほど、点線で囲まれた参考の部分をご覧ください。本年4月に農林水産部食育・花育センターが所管している新潟市食育推進計画の第3次計画が平成29年度から平成33年度までの5か年間の計画として策定されました。この第3次食育推進計画では、第2次計画での指標である「食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合」について、この指標を国の第3次食育基本計画と同様の指標である「食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断することができる市民の割合」という指標に改訂いたしました。また、目標値についても、20歳以上では80パーセントという国の目標値と同じ値に設定しました。そこで、食の安全基本方針においても、この成果指標を第3次新潟市食育推進計画と整合性を図るために、同一内容に見直しを行いました。目標値についてですが、平成28年度の調査で二つの指標の調査値に大きな差がないことと、評価年が食育推進計画よりも2年早い平成31年度ということをお案しまして、現行の75パーセントのままいたしました。</p> <p>次に、成果指標2について説明させていただきます。成果指標の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ですが、これは計画策定時の平成26年度データでは、「十分行われていると感じている」「ほぼ十分行われていると感じている」を合わせまして、33.8パーセントという値であったことから、目標値を60パーセントに設定いたしました。この平成26年度調査のときは、「どちらとも言えない」という回答項目を設定したために、このどちらとも言えないが56.3パーセントと半数以上を占めまして、市民意見を十分に把握できませんでした。そこで、より明確な市民意見を把握するために、平成27年度の調査から、この「どちらとも言えない」という回答を削除して調査を行いました。その結果、平成27年度は74.3パーセント、平成28年度は72.3パーセントと、2か年続けて目標の60パーセントを超えたため、このたび、80パーセントに修正を行いました。この80パーセントという目標値ですが、一番数値の高かった平成27年度の74.3パーセントを基準とし、これより約5パーセント高い値としました。</p> <p>次に、資料4の新潟市食の安全基本方針をご覧ください。こちらは3ページを見ていただきたいのですが、今回の見直しの内容を反映しまして、太枠部分については新たな指標、数値ということで修正を行いました。また、15ページをご覧ください。こちらに改訂履歴ということで、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>今の成果指標について、いかがでしょうか。</p>

瀬下委員	第3次食育推進基本計画が出ましたけれども、点線で囲まれている部分で、国はいつも高く出していると思うのですが、国の目標値が90パーセント。指標の表現は違いますが、国は単純に、食育に関する関心を持っている国民の割合みたいな感じで90と出してあって、今年も新しく出ていると思ったのです。それに基づいて新潟市の第3次基本計画も90パーセントではないかと思っているのです。
事務局：廣川	今日、新潟市食育推進計画概要版をお配りしてあると思います。あとで担当の食育・花育センターの職員から説明があるのですが、こちらの4ページをご覧くださいと思います。4ページ、目標値の設定とあります。こちらの1、えらぶの5番目です。「食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断することができる市民の割合」これの二十歳以上というのが新潟市では平成33年度に80パーセントという目標にしてありますので、これと食の安全基本方針を合わせたということでご理解いただければと思います。
瀬下委員	分かりました。私は1のほうを見ていたのですが、国の推進基本計画にこういう項目はありますか。
事務局：廣川	そちらは食育・花育センターの担当から回答させていただきます。
食育花育センター：遠山主査	概要版の4ページの一番上の目標値で、新潟市は、「食（食事や食習慣）」に関心を持っている市民の割合と設定していますが、国は食育に関心を持っている国民の割合ということで、何年も前から設定しています。新潟市も昨年度まではこれに合わせて食育に関心を持っているということで設定していたのですが、もう食育という段階ではなくて、食習慣、食事について関心を持っている、もう少し具体的に市民の方から聞くような設定でアンケートを取っております。
瀬下委員	ありがとうございました。国に対して非常に細かく設定されているなど思って、驚いていたわけです。
鯨岡委員	ただいまご説明のありました目標値の80パーセントのところのアンケートについて、私、存じ上げていないのですが、全市民を対象にされている、何歳以上ということで行われていますか。私は見たことがないので、どういう方法で行われているのですか。 それと、きっとここには子どもたちは入っていませんよね。アンケートのやり方、年齢とか、食育に対して子どもたちへの啓発もあると思うのですが、これにはきっと入っていませんよね。
事務局：廣川	この食育健康づくりに関する市民アンケートは保健所の健康増進課がいろいろな健康に関する部署の質問項目をとりまとめて作業を行っております。毎年秋ごろ実施してまして、対象は満20歳以上の男女3,000人ということで抽出をいたしまして、調査用紙を配布、回収しているものです。
浦上会長	今の3,000人に配布というのは、回収率はどのくらいなのでしょう。
事務局：廣川	平成28年度の調査は、3,000人に配布して有効回答数が1,534人、51.1パーセントの回収率でした。
浦上会長	分かりました。思ったよりもずっと高かったです。

	<p>ほかにごなたか、いかがでしょうか。</p> <p>よろしければ、4番の議題に行かせていただきたいと思います。HACCP普及推進に関する施策について、説明をお願いします。</p>
<p>事務局：齊藤</p>	<p>HACCP普及推進に関する施策等についてご報告いたします。資料5-1になります。</p> <p>平成28年度HACCP導入事業実績等になります。事業の実施状況については、(1)から(6)までの事業を行いました。研修会については、内容のとおり基礎編、応用編を開催しています。応用編については基礎編を受講した事業者の方を対象に、演習形式の講習会としました。応用編の研修会の修了時に、参加された事業者の方へアンケートを実施しています。その回答としまして、演習する形の研修がよいか、研修の内容について、製造業種ごとに分けて説明してくれると取組むイメージがわかりやすいとか、そういう意見をいただいております。後ほど説明させていただきますけれども、こういう意見を基に平成29年度は動いております。</p> <p>相談会は記載のとおり6回行っております。その内4回は、応用研修会の開始前、そして終了後に、残りの2回は、後ほど述べさせていただきます報告会開催時に行っております。</p> <p>(3)対象事業者への支援です。記載のとおり、漬物製造業者と菓子製造業者へ支援を行い、導入できております。導入支援していく中で、現場のほうから、自分たちが行ってきた製造の工程を科学的に確認することができたとか、導入する条件として、施設設備の大幅な改善が必要と最初は思っていたのだけれども、導入が終わったらそのような改善は必要ないと思われるという、貴重な感想も寄せられています。</p> <p>報告会については、記載のとおり実施しています。</p> <p>(5)普及推進連絡協議会ですけれども、平成28年度は2回実施できました。有識者や市内HACCP先進事業者などに参加していただき、普及に関する施策の課題や方向性などの意見交換を行っております。主な意見を記載しております。</p> <p>その中の一つとして、社長にまずHACCPの必要性を説いて、トップダウン式に普及していったほうがいだろうという意見をいただきましたので、まず、社長向けの広報誌を作成して、製造業者の社長約1,400人に郵送しています。その郵送後の効果の検証なのですけれども、2月上旬に発送しているのですけれども、食の安全推進課のホームページの中で、HACCPによる衛生管理というページがあります。1月末日までのアクセス数が76件に対して2月末日のアクセス数が278件と、約3倍に伸びています。そういう結果から、効果的な啓発ができたのではないかと感じています。</p> <p>また、消費者への啓発については、「生き生き新潟」で食の安全への取組みというテーマのもと、HACCPの概要についてテレビ放送を行っております。</p> <p>平成29年度のHACCP普及推進に関する内容ですが、資料5-2を参考に説</p>

	<p>明します。すでに半年が過ぎており、資料の真ん中にこれまでの中間実績を記してあります。当課の組織目標の一つとして、HACCP導入施設数を平成28年度34施設から51施設に増加する目標を立てております。</p> <p>資料を戻りまして、資料5-1の裏になります。コーデックスHACCP7原則を要件とする基準Aと呼ばれるものに対応する施設は、大量調理を行うそうざい製造業6施設、広域に流通する食品を製造する施設194施設、約200施設を我々は把握しているのですけれども、その食品事業者すべてに2020年度、平成32年度までに無事導入できるように、そのような目標を定めております。また、食品衛生法の改正が平成30年の冬もしくは春ごろに国会で行われる予定と聞いておりますので、そのような実行も含めて導入の増加につながっていかねばと考えています。さらに、普及連絡推進協議会や各研修会の開催、相談の随時受付、監視時におけるパンフレットの配布等を実施し、導入が進んでいない食品事業者への啓発を行い、今後もHACCPの普及に取り組んで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>今の説明についてご意見、ご質問をお願いします。</p>
浜田委員	<p>HACCPについて、平成30年ということなのですけれども、これは国会で決まったらそれで、私は大衆食堂なのですけれども、これで許可とか、もしくはそれで営業ができるとかできないとかが一つと、市、県、国のHACCPに対しての決まりごとが同じなのでしょうか。その辺を聞かせていただければありがたいと思っております。</p>
事務局：齊藤	<p>まず、HACCPを導入できなければ営業ができないのか、という話ですけれども、あくまでもHACCPというのは自主衛生管理のことなので、かりに、なかなかHACCPにまだ手がつけられないという事業者がいても、そこで営業停止にするとか許可更新ができないという案件にはならないと思っております。それは保健所の職員が根気強く指導をしていくという運びになると思っております。</p> <p>あと、国と県と市の取組みです。統一的なやり方なのですけれども、まず、基準AとBというものが示されていて、今のところ、事業者別の手引き書をまずは用いましょうという形です。いろいろなパンを作る事業者の集まりとか冷凍食品を作る事業者の集まり、そういう各種団体があるのですけれども、そういう方々が、今、一生懸命手引き書を作っています。それが正式に定められましたら、それを基に日本全国どこでも、その手引き書に基づいて普及につなげていくというのが国の方針です。</p>
立山委員	<p>少し不案内なので教えていただきたいのですが、保健所及びコンサルタント事業者がいろいろ指導してHACCPを進めていくという現状にあるというのは分かるのですけれども、手引き書は厚生労働省作成で、保健所コンサルタント事業者というのほどのように連携をとっているのか。コンサルタント事業者がどのくらいの数でどのように広がっているのか想像できなかったもので、そのところを教えていただきたいと思っております。保健所とコンサルタント事業者との結びつきです。</p>

事務局：齊藤	<p>厚生労働省はあくまでも監修という立場なのですけれども、手引き書は各事業者団体が作ります。それを厚生労働省が確認して、全国の保健所に配布していくという運びになると思います。それに基づいて保健所が指導していくという形です。そこにコンサルタント業者が立ち入るか立ち入らないかというのは、食品事業者の考え方がそこに浮上してくると思うのです。コンサルタント業者と保健所は、何というか、保健所はコンサルタント事業者におんぶして保健所が指導を進めていくという立場ではないです。あくまでも保健所は保健所で手引き書に従ってやっていくということになるでしょうし、現段階、厚生局でHACCPの指導者を養成していこうという研修会があります。これは自治体の職員、私どもの保健所職員を対象です。大変恥ずかしい話ですけれども、HACCPをなかなか経験していなかった職員が非常に多いのです。これは新潟市だけではないです。全国そうなのですけれども、言葉が適切かどうか分かりませんが、コンサルタント業者並みの保健所職員を育てようということで、今、厚生局がそういう研修会をしています。我々新潟市保健所も、平成 28、29 年に職員が参加していて、要件に沿った指導者になっているところです。</p> <p>コンサルタント業者が市内に何件あるかは、データを持っていないので、その辺のところは答えられません。</p> <p>コンサルタント業者ということで質問があったのですけれども、去年、我々のほうでHACCPの地域連携実証事業に参加しています。そこで、少し言っていることが相反するのですけれども、コンサルタント業者のやり方を職員がそこで勉強しています。ぴったり現場に付いて、こういうときにはコンサルタントがどう言ったのかということを保健所職員が身につけて、そういう指導のやり方を共有できるように、課内で研修に励んでいるところです。</p>
立山委員	<p>お疲れさまです。頑張ってください本当に安心しましたけれども、保健所は人数が限られていますよね。そうすると、やはりコンサルタントの方と今後も連携をとってやっていただけるような仕組みがあるといいなと思っています。それをお聞きしたかったところです。</p>
事務局：羽賀	<p>私から補足させていただきます。立山委員はHACCPの普及推進、資料5-1の表のページを見てコンサルタントが出てきているのでそういうお話をされたと思います。これについては説明不足なのですけれども、国の委託事業で、昨年度、地域連携HACCP導入実証事業というものがありません。その委託事業に新潟市が手を上げまして、その実証事業を行ったということです。その事業は、HACCP指導のプロを使って、我々保健所の職員も参加して、HACCPを導入していない施設に導入させる。約半年かかったのですけれども、導入させる中で問題点とか課題とかそういったものを抽出してくれるというような事業で、その事業でコンサルタントを使った事業展開をしたところです。</p> <p>今後ですけれども、やはりコンサルタントを使うというのは非常にお金のかかることで、保健所としてはそういったものは使えないです。昨年度、コンサルタントが導入支援した状況を我々職員は全員見えていますので、職員の水準の平準化</p>

	<p>を図って、コンサルタントと同じレベルで普及推進の支援ができればと考えております。</p> <p>また、コンサルタントは、大きい会社、これから輸出などを考える企業などは、自主的なHACCPというよりも、認証HACCPといわれるいわゆるFSSCとかそういったものが必要になってきます。そういったものに支援していくのではないかと考えているのですけれども、浦上会長、いかがでしょうか。</p>
浦上会長	<p>確かに、今、HACCPの世界が非常に動いていまして、アメリカはHACCPの上をいく厳しい規制を始めました。それで、輸出する場合にはそこで、何しろアメリカから査察も来るくらいですから対応するのが大変なのですけれども、ただ、HACCPをきちんとやれていればほぼ、あともう少し足せばいいくらいです。</p> <p>それともう一つのFSSCとかISOとか民間の認証で、おたくがHACCPをやっていることを私が認めますと言えればかなり信用してくれるという認定業者がいくつかありますが、そういうところは認定をもらうだけで年間100万円以上かかるのです。ですので、小さい会社ではなかなかうまくいきません。回らないというところがあります。ただ、そこもアメリカ流に、アメリカが1段上げたHACCPにどんどん追従するようです。ですので、だんだん世界的には厳しくなってくるところで、日本もようやく追いつきはじめたと感じています。なるべくコンサルタントも、私の知り合いがたくさんいるのですけれども、正直申し上げてピンキリです。いいコンサルタント、できれば複数のコンサルタントのやり方をご覧になって、いいところ取りをして、学んで盗んでいただきたいと思います。保健所の方がそういう技術を持っていただかないと、全般的には指導は難しいのではないかと思います。</p> <p>私も少しやっているのですけれども、やはり現場に行ってみますと、正直言って一般衛生管理、基本的なところができていないので、HACCPに乗せようがないところまであります。先ほどおっしゃっていましたが、従業員が手を洗うとかというのは一般衛生管理に当たるのですけれども、そういうところすらいい加減にやっつけてしまっているようなところでは、どんな高度なことをやろうとしても絶対に無理です。そういうところは、保健所の方々が今までいろいろな形で査察されてノウハウを持っていらっしゃると思いますので、そこをしっかりとやっていただくことがまずは第一で、それができてしまえばHACCPはそう難しくなくなるのだらうと私は思います。ですので、先ほど漬物屋やお菓子屋に行かれて、意外と簡単ではないかという感想をいただいてきたというのは、私は本当なのだらうと思います。どちらかというとな保健所の役目のところは一般衛生管理をしっかりと守らせる。私はここをしっかりとやっていただきたいと思います。無論、HACCPができることを考えたいという一般的な衛生管理ですので、そう考えると、一般衛生管理も何から何までがちがちにやれではなくて、HACCPをやるためにはここは大事だけれどもここは多少手が抜けるよね、というようなメリハリがないと、やらされるほうも大変ですので、そういうところのノウハウを保</p>

	<p>健所の方にはぜひ蓄えていただきたいと思います。よろしくお願いします。</p>
島津委員	<p>5-2の研修会のところで伺いたいのですけれども、研修会もしくは講習会が10回の計画に対して30回くらいやって、1回当たり30名くらいの参加なので、多分、人気があるのだろうということで、待ちが出ている状態かなと思って拝見したのです。私ども、研修会とか教育の一環として広げようとしているのですけれども、具体的な内容、例えば、1回当たり何時間くらいかけて講習をやっているのか、有料無料、それから講師はどのような方を招いてやられているのかを教えてくださいたいと思います。</p>
事務局：飛田	<p>この講習会については、例年、企業や食品衛生協会の支部とかで、食中毒に関する講習会をやってもらいたいということで、保健所職員が出向いて行っているものになります。今年についてはHACCPについての基本的な考え方やそういうことを理解していただきたいということで、要望があったときにはHACCPの話を見せてもらいたいということで、やらせていただいた件数になります。</p> <p>講師としては保健所職員が行って、おおむね1時間程度の、本当にさわりのお話です。いろいろな方がいらっしゃいますので、経営者の方もいらっしゃいますし、またそこに従事している従事者の方もいらっしゃいますので、本当に基本のお話をさせていただいています。費用については無料です。</p>
加藤委員	<p>私どもの企業もISOの認証を受けたりしますと、適切に認証を受けていますという形になるわけですけれども、県でも三つ星マーク、女性活躍のマークであったり、あるいは障がい者雇用のみつばちであるとかいろいろなマークを頂戴しています。このHACCPについては、何か導入している企業に対して、マーク、導入していますみたいなのはあるのでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>市としましては、例えば、HACCP導入のお店ですとか、ステッカーとかそういう形では考えていないのですけれども、厚生労働省のほうでは、チャレンジ業者ということで厚生労働省のホームページに載ります。新潟市の施設が載って、店舗名が載って業種が載ってという形で広報されていると思います。ただ、新潟市ではステッカーを作るとかそういう話には至っていないのが現状です。</p>
乙川委員	<p>私は一般市民の主婦なのですけれども、ここまで保健所の方がやっていらっしゃることにとても感謝しています。このような努力があるからこそ世界一の長寿国になったのだと思って感心して聞いていました。どうぞこのまま続けて努力していただきたいと思います。</p> <p>和食が世界から注目されていますので、希望なのですけれども、現代に合った日本型の食を加えた和食の知識みたいなものを一般市民とか、小学生には、せっかく日本人が見つけた昆布のうまみみたいなものがあるので、そういう基礎知識みたいなものを普及させてほしいし、私自身もすぐにだしの素を買って使ってしまうので、今、外食や中食が、みんなほとんど食べられるようになったら生活習慣病が増えていったということもいわれていますので、そのことも考えてほしいと思います。</p> <p>今、CSR、エコ・アクションというものがあるらしいのですけれども、企業</p>

	<p>の責任として努力している会社があるということで、農薬を少なくしたり化学肥料を少なくしたりして努力している会社があるのは、私たちもそれを選んで買って応援したいと思うのですけれども、どのくらいの会社がしているのか、どのスーパーでそういうものを行っているのか、あまり見つけたことがないのです。そういうものはどこか、保健所としては応援していらっしゃるのでしょうか。</p>
事務局：廣川	<p>今のお話なのですが、本日、農業政策課の担当者が欠席しております。そちらが担当なのではないかと思えます。今現在出席している関係課は分からないということですので、後ほど調べましてご報告させていただきますので、よろしくお願ひします。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。</p> <p>最後に、議題のその他です。第3次新潟市食育推進計画について、説明をお願いします。</p>
食育花育センター：遠山主査	<p>貴重な会議の場で失礼します。議事の中で話題にありましたが、このたび、第3次新潟市食育推進計画の概要版を配付させていただきました。平成29年度から平成33年度までの5か年ということで、これまでの第1次、第2次計画の成果を振り返って第3次計画を策定したことになります。</p> <p>内容については、1ページはぐっていただいて、2ページ目の中ほどに4つのテーマが示す目標ということで、えらぶ、つくる、たべる、育てるという四つの柱を基に、市民の皆さんに食育について取組んでほしいということで、計画いたしました。今回、この会議の所管課では食の安全推進課をはじめ市の各部署からも協力を得ながら、新潟市の食育の推進を図っていきたくと考えております。</p> <p>4ページ目を開いていただいて、先ほど議事の中でも出ましたが、数値目標も設定しました。この目標値は第1次、第2次計画の振り返りと、国が定めた第3次計画、基本計画に沿った形で設定いたしまして、この数値目標クリアについて、所管課と連携を図って進めてまいりたいと思ひますので、委員の皆様へ、今回、ご紹介させていただきました。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>今の説明にご質問、ご意見はいかがでしょう。</p> <p>よろしいでしょうか。よろしければ、これで議題がすべて終了しましたので、私の進行の任を解かせていただきたいと思ひます。皆様の熱心なご協賛ありがとうございました。</p> <p>進行を司会に引き継ぎたいと思ひます。よろしくお願ひします。</p>
司 会	<p>浦上会長、進行おつかれさまでした。また、委員の皆様におかれては、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>次回、第2回の意見交換会は来年3月ごろを予定しております。時期が近くなりましたらご案内差し上げますので、ご出席くださいますようお願いいたします。これで平成29年度第1回新潟市食の安全意見交換会を終了いたします。</p> <p>本日は、ありがとうございました。</p>