

会議報告書（議事録）

件名	令和2年度新潟市食の安全意見交換会		
日時	令和3年3月23日（火）午前10時から11時30分		
場所	新潟市総合保健医療センター3階 3-1 会議室		
出席者	<p>【委員】 浦上委員，川上委員，近藤委員，原委員，松尾委員，山本委員，和田委員</p> <p>【市役所関係課】 コロナ感染防止のため、今年度は出席なし</p> <p>【事務局】 高橋保健所長 食の安全推進課（田邊課長，辻沢課長補佐，齋藤係長，登坂係長，齊藤係長，鈴木主査，小林副主査，平山技師）</p>		
傍聴者	0名	報道関係者	0名
【討議事項】			
【議題1】 令和2年度食品衛生監視指導結果報告（資料1）			
○資料説明 事務局：照井 鈴木	<p>令和2年度食品衛生監視指導結果報告について資料1により説明。</p> <p>（1）保健所による収去検査と実績について（2ページ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス感染症の影響により、約50パーセントという実施率となった。 ・予定になかった検査として、一般飲食店で製造を開始した弁当を検査し、新潟県の食品の指導基準に基づく指導を行った収去検査は38件。そのうち4件の弁当が要注意となったが、一般細菌数に関するもので、今回の検査をきっかけにメニューや製造工程を見直すことができたという意見があり、今後の衛生管理向上につながった。 ・同時に実施した同施設の衛生状況を確認するための拭き取り検査では、1件が要注意となった。手洗い前の手指から黄色ブドウ球菌が検出されたもので、直後に、手洗いを実施し、再度、検査したところ、陰性が確認できた。結果として、普段実施している手洗いが適切に行われていることを確認できた。 <p>（2）立入監視検査実績結果について（1ページ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・重点監視施設のⅠアは81.8パーセントで、概ね目標は達している。Ⅰイは150パーセントで、目標よりかなり多く施設に行っている。Ⅰウは150パーセントで、目標よりも少し多い監視率となっている。 ・Ⅱアは33.3パーセントで、目標よりもかなり低い数値となっている。国で示している対米輸出の食品の取り扱い要領が改正になり、監視率は3割くらいになっている。Ⅱエは、6割だが、概ね年度末までには、100パーセントになる見込みである。 <p>（3）食肉衛生検査所による検査実績について（3ページ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・概ね目標は達成している。独自モニタリング検査で実施率が5割くらいだが、年度末までには、目標を達成する見込み。「食鳥処理場の衛生検証」は6割だが、年度末までには概ね100パーセントになる見込み。 		

○質疑応答	
事務局：鈴木	<p>和田委員からの事前質問</p> <p>「資料1、重点監視施設のアについて、訪問時間等の改善等はどのようにしたか」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Iアに関しては、営業許可の更新の手続きのタイミングで伺っている。1件、1件、伺う時間を電話で調整してから。基本的には、営業許可の更新の手続きを踏んだところには必ず伺っている。 <p>「Iイとウ、こちらの監視率が150パーセントとなった理由」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Iイに関して、継続監視施設ということで、目標監視数としては24。監視数は36なので、150パーセントになっている。施設に該当するところが、結構大きい施設、工場形態のところが多く、取引先から監視票を求められるときに、現状、立ち入って中を検分し、点数を出して監視票を発行する。そういった依頼や収去検査。こちらでも同様の施設に伺っているの、少し重複した形で件数が上がっている。
和田委員	施設が重複しているところがあるということか。
事務局：鈴木	<p>重複というより、一つの施設に、目標の数よりも多く行っている。</p> <p>Iウに関して、こちら150パーセントだが、必要監視数は6、実際の監視数が9。理由としては前年度、行政処分を受けた施設で、目標の数は行っている。あと、お弁当のテイクアウトと若干関係しているが、テイクアウトする食品の衛生管理が我々としてもかなり今気になっているところで、こういったお店に関して、行政処分を受けたところも含めて監視に伺っている。</p>
浦上委員	保健所による収去検査で、38件の弁当を検査し、4件が要注意ということで、この確率はかなり高いという気がする。どのような状況だったのかということの説明してほしい。
事務局：登坂	お弁当の中には、生野菜とかが入っていて、お弁当の検査のやり方としては、全体のいろいろな具材から少しずつ取って、混ぜたものを検査するので、そういったものが影響していると思う。あと、漬物とか、付け合わせのものがいろいろ入っているので、その影響かと思う。その辺は今後検査の仕方とか考えたうえで進めていきたい。
浦上委員	例えば、今おっしゃった漬物とかというと、発酵食品ですと放っていても菌が出てしまうわけですね。
事務局：登坂	そうです。
浦上委員	そのような影響があるということなのでしょうか。
事務局：登坂	ものによると思うのですけれども、そういったものを外して検査するとか、単品に近いような形で検査するとか、お預かりさせてもらうときに少し工夫が必要かと考えている。
浦上委員	分かりました。私がやはり気になるのは、今までお弁当をやったことがないが、お弁当を出したい。けれども、そう簡単にはいかない。出してすぐ食べてもらえるのではなくて、お客さんがいつ食べるか分からないから。そういう施設ということではないのか。いつもやっていらっしゃるお弁当の検査と違うところを改めてやられたのか、その辺を少し教えてほしい。
事務局：登坂	おそらく2種類あって、本当のテイクアウトという形で、基本的にはお店で食べるものを使い捨て容器に詰めてそれを提供し、すぐ食べるスタイルのものと、いわゆるスーパーとか小売店で流通するものという2種類があって、今回はどちらも取っている。特にすぐ食べるものに関しては、生サラダとかが混ざっているものはかなり多かったよう

	<p>に思う。</p> <p>その辺は、これからいろいろな形態によって指導の仕方を変えていかなければいけないと思う。</p>
近藤委員	<p>今ほどのお弁当の件だが、会議でお弁当をお願いする。消費者の立場で言わせていただくと、1回、すごくおいしそうなお弁当がきた。口に漬物を持っていったら、根臭い感じを受けた。そういったときは作られた方に言ったほうがいいのでしょうか。</p>
事務局：登坂	<p>実は、そういった苦情もありまして、特にこのコロナ禍で、おそらく在庫が余っているとか、はけていない部分などもあって、少し長く保管しておいたものとかがおそらくある。それで根臭いという表現になるのか、酸っぱいとかそういう表現になるのかですけれども、そういった苦情はたしかにある。直接、作った事業者申し立てる方法もありますし、保健所から指導してほしいということであれば私どもにもご相談いただいてもよろしいですし、それは消費者さんが求めることと言うか要望とかもあるでしょうから。</p>
近藤委員	<p>ありがとうございます。</p>
浦上委員	<p>例えば、そのようなことは消費者側から保健所に通報があった場合には、それを調べるのか。そうすると大変な件数になると思うが。</p>
事務局：登坂	<p>おそらく、もう開けてしまって、箸をつけているものに関しては、検査しても多分考察ができない。その辺は、検査ではなくて、どのように衛生管理をしていたのかということや事業所側に聞き取りをし、必要であれば施設に行ってみせてもらう対応になる。</p>
早川委員	<p>保健所による収去検査、お弁当の欄では要注意のところ4件、これが食中毒菌ではない一般細菌であるという話があった。それに対して、食肉衛生検査所による検査実績の実施率は、あくまでも計画に対して何件検査しましたという表。検査した結果がどうであったのかということとは必要ないのか。</p>
事務局：鈴木	<p>基本的に、実施率だけ出しているが、私どもで直接所管しているわけではないので正確な回答はできない。基本的に、監視指導計画にのった目標値に対する実施率は出している。ここに関する結果に関しては、それぞれ、必要であればお出しすることはできると思う。</p>
早川委員	<p>こういうものなののでしょうか。よく分からないのですけれども。</p>
事務局：鈴木	<p>例年、実施率として結果を出している。収去に関しては要注意とかそういったところも出している。</p>
早川委員	<p>何か出たとか出なかったとか、出たのであればどういうものが出たとか、何かそういったところまで報告は必要ないということであればそれで、捉えるものはちゃんと捉えていて、これだけの数を検査していますということなのでよしということなのであればそれで結構です。もし、あまり複雑にならずに報告できるものなのであれば出してもらったほうがありがたいと思う。</p>
事務局：鈴木	<p>そういったご意見があったことは食肉衛生検査所にお伝えしておきたいと思う。</p>
事務局：田邊	<p>ただいま委員がおっしゃられたように、そういうものとか、必要ないのかというような発言とかそういう趣旨かと思っておりますので、そういうことではございません。私どもと同じように、その数字には意味があって、それが要注意レベルなのかどうなのかということはもちろん意味があるわけで、この前の表にあたる一番右側の評価とか数字の意味等については、もちろんございますので、それは改善していきたいと思う。</p>
浦上委員	<p>たしかに、おっしゃられるとおりで、何かの基準があって、その基準に合っているか</p>

	どうかということで判断されているはず。そうであれば、ぜひそのことを書いていただけるとありがたいと思う。
和田委員	この収去検査というのは、生産者の方、製造者とか生産者の方で、販売店は対象ではないのか。スーパーとか。
事務局：登坂	いろいろなパターンがある。野菜の残留農薬の検査ですと、生産者に直接というのはないが、農協とか、流通している途中の八百屋さんまでたどり着く間の業者さんとか、そういったところから取っているものもある。あとは製造者から取っているものもありますし、スーパーの店頭で並んでいるものから選定してお預かりして検査しているものもある。
和田委員	今お聞きしたのは、ミカンを買って帰ってきて、見たらカビているのです。お店の並んでいるもので既にもうカビが生えたりとか、腐ったりしているものがある。消費者も、遠いとか面倒くさいとか1個くらいとかということで何もしていないということもあるのではないかと思います。それが分からないうちに食べたりするというような危険性もあるのではないかと、そういう場合の何か対処法があればいいかと思った。
事務局：登坂	実際にそういうものが置かれていたのであれば、お店の方に直接言って改善していただくということがおそらく一番いいかと思う。だいたい、直接事業者さんに申し立てされて、そこで揉めた事例とかが保健所に来るということもあるが、最終的には我々のところにきて第三者から判断してくださいというようなことでも結構ですので、まずはその事業者さんに言ってもらって、それで改善していただくということが一番いいかと思う。

【議題2】令和3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（資料2-1、資料2-2）

○資料説明 事務局：鈴木	<p>令和3年度食品衛生監視指導計画（案）について資料2-1により説明。</p> <p>第2 重点的な監視指導事項と立ち入り監視検査計画（3ページ）</p> <p>1：重点的な監視指導事項</p> <p>（1）HACCPに沿った衛生管理の推進強化</p> <p>・今年度も似たような題目で重点事項としてあげていたが、今年6月をもってHACCPに沿った衛生管理の経過措置期間が終了する。今までは事業者にこういう制度になるという周知をしていたが、今後は、より実践的に、どのようにやっていけばいいかというところを、各業界団体が作った手引書を基に指導することで、若干、スタンスが変わった。</p> <p>（3）継続監視の必要な施設への重点指導</p> <p>・継続してやっているが、やはりお肉を処理しているところと、そう菜、すぐ食べられるようなものを同じ場所で作っている、もしくは経路に重なる部分がある。そういった施設に関して、ここ数年、監視と指導をしてきた。ハード面やソフト面も含めて対応が不十分なところがあるので、その辺を含めて重点的に指導をしたい。</p> <p>（4）持ち帰り又は宅配食品等に関する監視指導</p> <p>・今年度、営業の形態が変わったというところで、テイクアウト食品ですとか、普段弁当を作らないところが弁当を作ったりとかも含めて、やはり我々としてはリスクが高い行為をしていると少し感じられますので、その点を重点的に監視指導をしたい。収去検査を含め、項目を設けている。</p> <p>2：立入監視検査計画</p>
-----------------	--

現在、新型コロナウイルス感染症がまん延している状態で、来年度どのような状況になるか、今の段階では推測できないが、場合によっては営業者さんと対面でお話ができないような状況も考えられるので、その場合は、オンラインや電話を通じた口頭指導を方法として考えていきながら、柔軟な対応をしていきたい。

第3 監視指導事項（6ページ）

1：食中毒対策

・新潟市フグ中毒の防止に関する要綱について国から、全国で統一したやり方にしようという通知がきており、新潟市とか新潟県下において資格を取ってフグの処理に臨んでもらう制度に変わりつつある。制度変更に伴う周知や試験制度の運用面に関して、営業者様に指導等をしたい。

5：その他

・新型コロナウイルス感染症のまん延に際し、保健所でも、通販をするにはどうしたらいいかという相談が結構増えている。それに伴って、表示の問題やそもそも持っている許可ではできないような行為も見られる。そういったところも含めて監視をしたほうがいいという意見が出てきており、監視の項目に載せて、今年度から実施していきたい。インターネット等で、Webページ等の表示や広告をチェックする。

第5 食品等の検査（10ページ）

1：保健所による検査等

・例年、検査を続けてきて、特に要注意にならないようなものも多いため、収去の対象を整理している。検体予定数としては若干少なくなっている。必要に応じて、お弁当や、今年度、許可対象になる液卵を作るために液卵製造業という許可が必要になるので、そういった許可が必要になるものに対して収去をしていこうということで、必要に応じて検査事項を拡充していく状況である。

第6 違反を発見した場合の対応（12ページ）

1：規格基準等の違反発見時の措置

・今までは市独自の要綱で管理していたが、例えば表示の間違いがあって回収がかかったとき、営業者が回収するときに、自主回収報告書を求めていたが、食品衛生法の改正に伴って、その事項が国の法律で定められることになった。今まで市の要綱で定めていたものが国の法律に規定が変わった。その周知と制度の運用の仕方、その辺を含めて事業者の説明したり、指導することで、項目を設けている。

第10 市民とのコミュニケーション（16ページ）

2：市民への情報提供と意見交換

（7）手洗い教室教材貸出事業の実施

・学校や福祉施設を対象に、手洗いは食中毒を防ぐ非常に重要になるので、しっかりと手洗いを学んでもらうために、教材、手洗いチェッカーというものがある。蛍光ローションで洗い残しが光って見えるものがあるので、そういったものと、正しい手洗いのやり方を一式教材にしたものを学校や福祉施設に貸出する事業をしている。

市民意見募集の結果について資料2-2により説明。

・概ね、否定的な意見はなかった。

・監視指導計画の評価の一つとしてアンケートを実施しているが、アンケートを取っている母数が少ないという意見があった。ただ、500人という分母でアンケートを取って

	<p>いるが、基本的に、新潟市の人口 80 万人とした際に、回答の許容誤差を 5 パーセント以内にとどめるためには 400 人程度のアンケートを取れば大丈夫という知見があるので、そこまで母数としては少ないわけではない。今後、新潟市全体でやっている市政世論調査の母数が 2,000 人規模になるかと思うが、こういったものもアンケートを取る検討材料の一つとして考えていきたいというところで回答をまとめている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収去検査の検体予定数が減少している理由について意見があった。例年、検査をしている中で、全然要注意にならないとか、リスクが低い食品に関しては、検体数としては少なくしてもいいのではないかという考えもあるので、総じて少し減少している。制御した中で少なくなっているが、先ほどのお弁当や液卵とか、そういった必要な項目については今後また拡充していくという回答をしている。 ・農薬の残留だけではなく、食の安全安心のために、米に含まれるカドミウムなどの有害物質の検査も必要という意見があった。基準が設けられている有害物質に関しては、やはり全部検査できるのが理想的だが、限度があるので、優先順位の高いものから検査していくという回答している。
○質疑応答	
川上委員	HACCP について。HACCP を義務づけられてやるわけだが、やっているかやらないかという基となるのは管理記録簿になると思う。そのチェックをどのようにされるのか。
事務局：鈴木	基本的に、営業許可の更新時には必ずお店に伺うので、そのときに記録簿や衛生管理計画といったものをひととおりチェックし、ここはこうしたほうがいいのか、そういった指導はさせてもらえればと考えている。
川上委員	では 4 年に 1 回。
事務局：鈴木	5 年に 1 回。今、許可を出している期間としては 5 年になるので、5 年に 1 回お店に伺うので、そのときに状況を確認させてもらって、必要があれば指導させてもらう形を取ろうかと思っている。また、巡回のときにも見させてもらえればと思う。
川上委員	巡回のときにもやるわけですね。
事務局：鈴木	管理記録簿をやはり見させてもらう形になると思うので、そのときに。あまり巡回のときに長い時間を取れないと思うが、そのときにもチェックできるかと思う。
小池委員	手洗い教室の教材貸出事業。この事業は非常にいいと思うが、もう少し幅広く何か伝えることができるか、あとは、例えば手洗いの洗い方などがネットで、自分で調べれば分かるところもあるのですけれど、何かそういう方法が分かりやすく保健所から、方法的なことというのでしょうか、ここのホームページを見るとよく洗えますよというようなものがあれば。今はネットの時代なのでそのようにしていただいたほうがいいのかなということが一つ。うちの母は高齢なのですけれども、高齢だと何回言ってもささっと洗う、手洗いがあまり、今の若い人と違ってうまくいっていないので、なかなか年を取ると難しいとは思いますが、高齢の方々の手洗い。新型コロナウイルス感染症も食事と合わせて、そういうことが分かるような方法があるといいのかなと思う。ただ、これだけですと食品衛生協会がいつている手洗いの 1 から 11 か 12 までのあいうものが貼ってあったりするので、とても喜ばしいことと思う。その辺について、今後のことで食中毒と新型コロナウイルス感染症と併せてそういうことを意識づけていっていただければ。
事務局：鈴木	ご意見ありがとうございます。検討させていただきたいと思う。

<p>浦上委員</p>	<p>HACCPで何をやったらいいのか、かなり皆さん迷っている。しかも、厚生労働省のホームページを見るといろいろな事例、業界が作った見本が並んでいる。中にはかなり凝ったことが書かれている。そうなってくると、事業者の中ではそれをやりきれないところがあるのではないかと思いますので、そういった場合、どのように指導されるのか。</p> <p>あと、HACCPのことではないのかもしれないが、12ページです。違反を発見した場合の対応とあるのですが、これはHACCPの計画がうまくできていないとか、記録簿に不備があったとかというようなことは、どのように対応されるのか、かなり食品事業者の方々は不安、不満を持っていらっしゃるのではないかと思います、どうなのか。</p>
<p>事務局：斎藤</p>	<p>厚生労働省のホームページ等を見ると、やはりいろいろな手引書が出されていて、何を用いたらいいのだろうかとか、どこを見たらいいのだろうか、たしかにそういうご相談もある。まずキーポイントに、あなたはそう菜を作っているのだからこの手引書を見てください、仮に我々が監視とか更新の検査とかで伺う際には、手引書は、もっともっと簡略化した簡易バージョンが厚生労働省から配られている場合があって、例えばそれを一緒に持っていくとか、ここをやってみてくださいという形でご紹介する、もしくは助言指導していく場面がある。</p> <p>あとは、規格基準等の違反をしたとき。もしかしたら事業者が設定した、ここで言うCCPとか、管理点が悪いとかがあるのかもしれないので、仮に何か新潟市内の事業者が規格基準を逸脱した場合には、やはり施設に入って、衛生管理計画とか、自分がやってきた工程とかを確認する時間が必要なので、それは我々職員が施設に伺ったときの指導の一つになる。そうやって、食品をコントロールしていくとか、そういう形でのやり方が今後生じてくるだろうと思う。</p>
<p>浦上委員</p>	<p>例えばそういう場合に、HACCP 2種類に分けていますね。7原則を守ることと、考え方を取り入れたということ。これを見させていただくと、考え方を取り入れることは書いていらっしゃるのですが、そちらの指導はどのようなことになっているか。あれは結構面倒臭いと思うのですが。</p>
<p>事務局：斎藤</p>	<p>会長がおっしゃられたのは、基準Aですね。</p>
<p>浦上委員</p>	<p>はい。</p>
<p>事務局：斎藤</p>	<p>あれはHACCP確認票という票があったと思う。監視のときには必ずそれに基づいてチェックしている。それに残念な項目があったら、やはりともに考えるという時間があって、改善したあと、例えば連絡をもらってもう一回施設に伺って監視員の目でそれを確認する流れになる。</p> <p>あとは、考えに基づく基準Bなら、衛生管理計画をもう一回、再度周知するとか、再度我々が確認するとか、そういう時間がそこには必要かと思うので、いわゆる監視体制を敷いているところ。</p>
<p>浦上委員</p>	<p>HACCP確認票というのは、これは事業者にこういう格好で確認作業をやらせていただきますという格好で配られているのか。</p>
<p>事務局：斎藤</p>	<p>配るというよりは、私どもで持っていく。対面しながらレ点を入れていくというパターンが多かったと思う。</p>
<p>浦上委員</p>	<p>それは公表されていない。</p>
<p>事務局：斎藤</p>	<p>ホームページに載せている。載せているけれども、おそらくそこまでいきつかない。</p>

	<p>ですから、我々がそれを持って行って、対面しながら聞き取りをしてチェックしていく。残念なところはそこで指導する。そういうやり方をしている。</p>
近藤委員	<p>まったく素人なので聞かせていただきたいのですが、立入監視検査と書かれていますが、検査をされる時は事前予告があるのか。</p>
事務局：鈴木	<p>基本的に、伺うときには事前に営業者さんと調整して伺うような形をとっている。計画に載っているものに関しては。</p>
近藤委員	<p>以前からそうですか。事前予告というのは。</p>
事務局：鈴木	<p>ずっとそうです。基本的に、営業者さんと都合を合わせて内容を確認させてもらうことになっている。原則はそうなのですが、場合によっては、抜き打ちというのでしょうか、そういったケースもあります。原則はやはり営業者さんと調整を図ってから伺うという形です。</p>
近藤委員	<p>立入検査というと、何か、文字を見ますと、突然行かれて、そうしますと普段の営業されている状態が分かります。そのほうが効果的かと本当に素人の立場として思うのですが。やはり何か事前予告されると、今まで少し、ここがよくないとか、いろいろ直されたり、どういうものでしょうか。</p>
事務局：鈴木	<p>おっしゃられるところは分からないこともないのですがそれは必要に応じてというような形になると思います。毎回、そういった形は取れないかと思えます。申し訳ありません。</p>
事務局：登坂	<p>今の補足なのですが、かつてはたしかに飛び込みで立入監視に行っていたこともあるのですが、そうすると、トラブルになることが結構あったり、見せてもらいたいものを見せてもらえなかったりということが結構あって、回数が減ってきたということもある。でも、やはり飛び込みで行って見せてもらわなければいけないときはたしかにあるので、そういうときは、やはり事前通告なしで立入もしている。</p> <p>ただ、いろいろな経緯があって、少し、回数的には減ってきているということは今までの経緯であるかと思う。</p>
近藤委員	<p>ありがとうございました。</p>
小池委員	<p>そのことに関してなのですが、常に事前予告して来ていただいていたが、やはりその前になるとこちらも緊張して、ほかの施設もみんなそうなのですが、きれいにする。ですから、きれいにしたときに来ていただいて、さらに指摘されたほうが、逆に、ああ、ここまでやったのにまだあったのかというような、そういう施設もあるかと思う。すべてそうとは言いませんが、普通は保健所が来るということになるとみんなきれいにして、大掃除とまではいきませんが、普段からきれいにするのですけれども、さらにそういう心構えの緊張ということがあるかと思うので、それもいいかと思うこともありました。</p>
浦上委員	<p>私たちもその辺のところは結構議論してしまして、説明していただいたとおり、急に無予告で行ってしまうと現場が混乱するのです。実際に記録を出してくれと言われても、お客さんがいるところでバタバタバタバタというのは実際にはできない。あとは、それを補うのが記録なのです。先ほどHACCPでたくさん記録を付けなければいけないというのは、要するに、遡って記録を見ると分かるのですけれども、慣れてくると、結構偽造分かる。これ、1年分まとめて書いたなということが。普通であればチェックする人が違うから字が違っていたりとか、ボールペンの色が違っていたりとか、紙に少し汚れが付いていたということがあるのに、まっさらなコピーしたての紙にぱっぱと書い</p>

	<p>であると、これは臭いなという感じになる。ですから、皆さん慣れていらっしゃるから、変だと思われたらば、次には無予告で行くというようなことをやられるのかもしれない。ですから、意外と私は、無予告でやることは場合によると現場を混乱させるから、いいことばかりではないと思う。必要なことは、むろんある。</p>
和田委員	<p>お聞きしたいのですが、この施設を見ると、立入監査検査計画、1,700とか90とか結構な数があるのですが、ここに行かれる職員の方は、結構専門的な知識がないとだめだと思うのですが、何人くらいでやっていらっしゃるのか。</p>
事務局：斎藤	<p>我々、いわゆる技術屋というか、今、我々の課では、薬剤師さんとか獣医さんとか、農芸化学を学んで、食品衛生に精通している職員が25名、20名以上の職員でこういう施設をいろいろ分担しながら回るといふ段取りをしている。</p>
和田委員	<p>その数が多いのか少ないのかすぐにはよく分かりませんが、今、いろいろな働き方改革とかも言われているときですので、そういった職員の方々、施設によってはなかなか会えなかったりというご苦労もおありのようですけれども、できるだけそういう面からも、適材適所ではないのですが、やっていただければと思う。職員の方々、本当にこれだけの施設を二十何人かくらいというのは結構大変なのではないかと、少し聞いただけで感じたのですけれども、その辺も考えていただきたいと思う。</p>
事務局：田邊	<p>人数は、食品衛生監視員として課長以下26名、あと22名職員とか、その職員が対応している。この業務の中で立入ということ今お話になられていますけれども、営業許可とか届け出とかというところの制度の中でやっていることですので、窓口もございますし、電話相談もございます。その電話相談についても、営業者側からの相談もあれば、市民の皆様方の苦情というところもあるので、それらをすべて入口として賄っているのも食品衛生監視員である。その内容によって、監視計画の中で立入であったり、先ほど言っている収去検査、成績を基にまたさらに指導に生かそうということの事業とか、及び先ほどの手洗い教室とか、新型コロナウイルス感染症も含めた中での衛生対策というようなことの補完というような部分もすべてその人数でやっていることになる。</p> <p>その中で、いろいろな窓口であったり相談であったり、監視の在り様というようなところを検討し、できるだけ効果的に、効率的に。ただ効果は得られなければいけませんので、その時々の中では若干変化するかもしれないが、対応していきたい。</p>

【議題3】食の安全基本方針に基づく令和2年度事業報告及び令和3年度事業計画（資料3）

<p>○資料説明 事務局：平山</p>	<p>食の安全基本方針に基づく事業の令和2年度の1月末時点での実施状況と、令和3年度の計画案について、食の安全推進課の事業のみ資料3により説明。</p> <ul style="list-style-type: none"> 令和2年度の実績については、関係各課とも新型コロナウイルス感染症の発生拡大を受け、当初予定していた計画を予定どおり実施できない施策もあった。 <p>方針2、施策（1）自主衛生管理体制の推進（2ページ）</p> <ul style="list-style-type: none"> 講習会について。事業者向けの衛生講習会は、食中毒予防や食品表示の作り方、そしてHACCPに関する内容についての講習会を今年度は5回行い、参加者は49名。来年度も、新しい生活様式に配慮しつつ、事業者向けの衛生講習会を開催。 令和2年度計画の内容について。食品衛生法が改正され、令和2年6月よりHACCPが制度化されたことを受け、事業者がHACCPに積極的に取り組めるように施設の監視時には手引書やリーフレットを配布したり、ホームページを利用した啓発を行った。令和3年度は6月の完全施行に向け、引き続き、事業者がHACCPに積極的に取り組めるように、普及啓発を行う予定。
-------------------------	--

	<p>・HACCPについて。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会を食品衛生協会と協力し、22回実施し、計1,378名の方が参加。次に、飲食店におけるHACCP導入の支援の実施としては、一般的な食堂や弁当など、協力していただける施設や、衛生面に改善が必要と思われる施設を選定し、7社について、定期的に監視に伺い、HACCP関係の資料や施設内の衛生状況について確認。また、それ以外の飲食店についても、HACCP普及啓発の一環として、監視時には手引書、小規模な飲食店向けの手引書を持参し、その活用方法について助言を行ったり、作成済の衛生管理計画や記録類の確認を行った。令和3年度も、引き続き、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援を行っていきたいと思う。また、定期講習会を4回実施する予定。その中でHACCPに関する内容についても普及啓発を行う。</p> <p>方針2、施策（4）食品表示に係る指導及び監視体制の強化</p> <p>・食品表示に関する個別相談を1年間をとおして460件指導。また、定期講習会の中で食品表示に関する内容についても講習し、実際に3回行い、32人に食品表示に関する講習会も行った。令和3年度も引き続き、1年間をとおして個別相談や指導に対応するとともに、表示講習会の開催も予定している。</p> <p>・今回は当課のみの説明だが、関係各課についてもご意見があればいただければと思う。なお、関係各課に対するご質問に対する回答は、後日回答となることをご了承願う。</p>
○質疑応答	
事務局：鈴木	<p>和田委員からの事前質問</p> <p>「方針1、施策（1）農産物の安全性の確保、農林政策課の令和3年度計画、GAP普及推進事業の具体的内容と目標の数字が知りたい」</p> <p>・農林政策課からの回答。事業の概要は、市内の農業者や農業協同組合の産地部会等を対象に、NPO法人日本GAP協会が定める日本版適正農業規範、JA GAPやアジアGAPと呼ばれているようだが、こういった制度。あと、非営利組織フードプラスが定めるグローバルGAPがあるが、こういった手法を導入するために、研修会に参加する費用、経費を予算の範囲内で支援しますというものが事業の概要となる。これに関する目標値だが、農林政策課では補助金というような形で出すということですので、目標値としては、補助金の評価シートにおいて、農業生産工程管理をGAPと呼びますけれども、このGAPの手法を導入した産地等を8産地、毎年導入したい。導入させたいというところで目標を置いている。実績としては、平成30年度から令和2年度まで、基本的にはいずれも目標を達成している。平成30年度に関しては10産地、令和1年度は11産地、令和2年度に関しては15産地。いずれも目標は達成している状況。</p>
浦上委員	今おっしゃった産地はどのくらいの大きさになるか。一つの産地が。
事務局：鈴木	これ以上詳細なことに関しましては、今、回答できません。また後日回答を集約させてという形になる。
浦上委員	産地というと、一つの県とか郡のような感じに聞こえてしまう。
小池委員	研修会の件ですが、今、Zoomがあると思う。この研修会でZoomという考え方はあるのか。
事務局：斎藤	<p>Zoomに関して言うならば、まだ市役所的な、全庁的な取組みで少し遅れてしまっている部分があるので、今後の課題かと思う。</p> <p>ただ、別の手法を今、それこそ若い職員がいろいろ考えていて、それこそユーチューブを使って流せないかとか、いわゆるネットを用いたやり方を来年度くらいから検証し</p>

	ていく流れになる。
小池委員	分かりました。例えば研修会でZ o o mでやったりすると、そこまで行かなくてもいいですし、自分のところのタブレット、スマホですと少しわかりづらいかと思うのですが、デスクトップですとすごく分かりやすい。密にもならないということで、今などはとてもいいと思う。結構私たちは割と簡単にできたものですから、役所ではなかなか難しいということは分かっています。
和田委員	今のG A Pのところ、少し要望ですが、今、農家さんも本当に大変で、G A Pに関心があってもなかなか経費の面とかでやれないという方がたくさんいらっしゃいます。今お聞きしたところでは講習会とかの参加費用を補助されるということなのですが、産地という、産地がどこを指しているのかもよく分からないのですけれども、10産地とか。この中でできるだけたくさん、予算もあるので難しかとは思いますが、意欲のある農業生産者の方をサポートしていただければと思う。新潟市は農業特区があったりして、政令市の中でも農業に力を入れているということが一つの売りでもありますから、ぜひこの食の安全という面からも、このG A P取得に意欲のある農家さんをサポートしていただきたいと思う。
事務局：斎藤	今のご意見、農業政策課にも伝えておきたい。 また、やはり新潟市という農業というイメージがあるが、我々は、一つ、食品衛生から農業を応援できることは何なのかというと、収去検査。J Aさんとか、もしくは途中のところに向って、農産物をいただいて、逆に、これだけ安全なのですというところを行政の検査から訴えることができる。そういうところからも新潟市の野菜とか果物をフォローできていると思う。
原委員	私ども新潟みらいの管内では、農薬の適正使用についてはいろいろ指導もやっている。G A Pも全部取って、営農指導員がチェックするような形になっている。時々保健所の皆さんにご迷惑をかけるようなことも今まであったかもしれませんが、安全なものを提供するというので、独自で、数百万円かけて、独自で農薬のチェックも、残留農薬のチェックもしている。安心して食べていただければと思う。
浦上会長	H A C C PもG A Pも、事業者の方々はほぼできているようなもの。ですから食中毒が起きない。できていなかったら、もっともっと起こっているはず。ただ、やっていることを皆さんにアピールするような形にまとめることがH A C C PでありG A Pであると思っている。そのためには、今までやったことのなかったこの記録づけをしなくてはいけなとか、計画を立てなければいけないとか、その辺の面倒臭さが皆さん、二の足を踏むところだと思う。ですから、そういうところを、農協ですとかいろいろな衛生協会の方が後押ししたり、市がサポートしていただけると、意外とそう難しくなくできるのではないかなと思う。 残留農薬、皆さん気にするのですけれども、収去検査で出るとはめったにない。ですから、そういう意味で、私は安心して何も気にしないで食べている。ですから、市の方々には、そういう意味でも頑張っていただきたいと思う。
近藤委員	新潟の食べ物、特に野菜は全国で5本の指に入ると思う。でも、テレビとか新聞の広報的な面で、本当に惜しいくらいあまり発信されていないと思う。これから、この新型コロナウイルス感染症がいつ終息するか分かりませんが、終息後は全国の皆さん、それこそ、今度はあそこへ行きたい、これが食べたいとか、そういった気持ちがほとんどだと思う。本当に新潟の美味しいものをアピールしていただきたいと思う。

	る。		
浦上会長	新潟というとお米というイメージしかなかった。ところが、来てみたら意外とおいしいのが果物。梨とか桃とかぶどうとイチゴ。あとは野菜もおいしい。ですから、本当におっしゃるとおり、アピールすると全国版になれる食材がたくさんあるのではないかと思います。柿もおいしいですし、私が大好きなのは「かきのもと」。あんなエレガントな食べ物は絶対に料亭版。それを、普通の食卓でばしばし食べているというこの凄さ。あとは枝豆ですとか、本当にアピールしていただきたいと思います。		
添付資料	<ul style="list-style-type: none"> ・次第 ・新潟市食の安全意見交換会委員名簿 兼 出席簿 ・座席表 ・資料1 令和2年度食品衛生監視指導計画結果報告 ・資料2 - 1、2 - 2 令和3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報告 ・資料3 食の安全基本方針に基づく令和2年度事業報告及び令和3年度事業計画 		
特記事項	なし		
次回開催日	令和4年3月頃		
作成日	令和3年4月22日	作成者	平山