

■ 平成 26 年度 第 1 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 26 年 9 月 8 日（月）午後 1 時半～

会場：新潟市保健所講堂

新潟市総合保健医療センター 2 階

（司 会）

まだ 1 時半になっておりませんが、皆様方お揃いになりましたので、これから始めさせていただきますと思います。

本日は、お忙しい中お集まりいただき、どうもありがとうございます。ただいまより、平成 26 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。私は、事務局として司会を務めます、食の安全推進課の本間と申します。よろしく願いいたします。

それでは、開会にあたり事務局を代表いたしまして、新潟市保健衛生部、阿部部長よりごあいさつをお願いいたします。

（阿部部長）

皆さん、こんにちは。保健衛生部の阿部と申します。本日は、大変お忙しいところ、食の安全意見交換会にご出席いただきまして、大変ありがとうございます。

ご案内のように、この意見交換会は本市の食の安全基本方針に基づく、食の安心・安全を確保するためのさまざまな取り組みについて、さまざまな形で食に関わっておられる委員の皆様からご意見をちょうだいいたしまして、市の施策に反映させることを目的として開催させていただいております。

皆様もご存じのとおり、本市は 5 月に国家戦略特区の農業分野で特区の指定を受けました。この農業特区を活用したさまざまな施策をこれから展開する中で、本市の農業、食をさらに磨きをかけて、引き続き食の新潟を国内外に発信していくという方向で施策を続けております。

今後も、食の新潟をしっかりと支えていくためにも、食品関係者の皆さん、市民の皆さんとともに食の安心・安全の度合いを一層高めていく必要があると思っておりますので、委員の皆様からも引き続き、ご指導ご協力をお願いしたいと思っております。

本日ご審議いただく食の安全基本方針ですが、食の安心・安全に関する本市の施策の方向性を定める重要なものでございまして、来年度が改定年度となっております。市民の食への信頼、国内外の本市の食の信用を高めていくためにも、施策がよりよいものとなりますよう、皆様から活発なご議論をいただくことを心からご期待申し上げまして、簡単でございますが、あいさつとさせていただきます。よろしく願いいたします。

(司 会)

ありがとうございました。

本日の会議は、全体で2時間ほどを予定しておりますので、よろしく願いいたします。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。後日、ホームページなどで議事録等を公開するため、会議の録音をさせていただきます。会議の傍聴者の定員は10人以内です。傍聴人は発言できません。

次に、皆様方に配付資料を確認させていただきます。資料の一覧につきましては、次第の裏面に記載してあります。それぞれの資料のタイトルにつきましては割愛させていただきます。皆様には事前に資料を配付させていただきましたけれども、本日も持参いただきましたでしょうか。また、お忘れになった方、何か資料が足りないという方は今おっしゃっていただければお持ちいたします。また、本日、座席表と市役所関係課の出席者名簿を両面印刷したものを配付させていただきましたので、こちらのほうもご確認ください。

それでは、次第の3、委員紹介をさせていただきます。資料の①をご覧ください。委員の皆様におかれましては、平成26年度、平成27年度の2年間の任期でお願いすることとなります。新しく委員に就任された方もいらっしゃいますので、こちらのほうでご紹介させていただきます。ご紹介させていただくのは席順とさせていただきますので、ご了承ください。

最初に新潟漁業協同組合指導事業課長、内田剛志様。

(内田委員)

内田でございます。よろしく願いします。私どもの組合は新潟市中央区万代島にあります。主に新潟の近海、新潟市の近郊、また佐渡島、粟島浦から水揚げされる水産物が市場のほうに揚がります。一般的に地場物の魚と言われたほうが皆さんのほうはとおりがよろしいかと思えますけれども、また沖合のほうへ行きますと、佐渡島沖合から広くは日本海広範囲に渡りまして、魚が直接船から水揚げされる産地市場となっております。よろしく願いします。

(司 会)

続きまして、新潟薬科大学応用生命科学部教授、浦上弘様。

(浦上委員)

浦上でございます。よろしく願いいたします。私たちの学校は、今ご紹介していただいたとおり、応用生命科学部という薬学部以外の学部が一つあります。そのところで私は食品安全ということをやっております、今回も少し出てきますけれども、HACCPを学生に教えたり、実際に企業の方々と一緒にそういうものをやらせていただいておりますので、またこういうところでもいろいろと意見を皆さんに聞かせていただきたいなと思っております。よろしく願いします。

(司 会)

株式会社日本フードリンクセントラルキッチン総括、加藤洋子様。

(加藤委員)

今、ご紹介いただきました加藤でございます。当社は新潟市の学校給食センター、スクールランチ、それから亀田学校給食センター、潟東学校給食センター、黒埼学校給食センター。学校給食を運営させていただいている業者でございます。そのほかに、老人から保育園のお子さんまでの各県内で60か所ほど委託させていただいている業者でございます。

毎日、いろいろな食材を安心・安全に届けさせていただいております。今後ともよろしくお願いたします。

(司 会)

農林水産省北陸農政局新潟地域センター長、菊池由則様。

(菊池委員)

ご紹介いただきました、菊池でございます。農林水産省の出先機関ということで参加させていただきますので、よろしくお願いたします。

(司 会)

新潟市民フードプロモーター経験者、鯨岡千代子様。

(鯨岡委員)

鯨岡千代子でございます、よろしくお願いたします。フードプロモーターを2年ほどやらせていただきまして、いろいろお店をチェックしたり、食の安心・安全に関しては市民の関心は非常に高まっていると感じておりますが、まだまだ私らが市民としても、それから市の施策としてもやることは多いのではないかと感じております。今回は、こういう機会に出させていただきます、いろいろお願したいと思っております。よろしくお願いたします。

(司 会)

新潟市消費者協会新潟支部理事、瀬下桂子様。

(瀬下委員)

瀬下でございます。私たち、新潟市の消費者協会は市の消費生活センターからの要請で、小学校、あるいは一般市民に食育や消費者教育などの出前授業を行っております。よろしくお願いたします。

(司 会)

新潟みらい農業協同組合専務理事、梨本勉様。

(梨本委員)

梨本でございます。今、ご紹介いただきましたように、みらい農協という農協そのものでご

ございます。今、野菜、果物、米等、直接生産にかかわっている部署にあります。農薬の問題等、今厳しく生産者に指導したり、いろいろやっているところでございます。農協改革ということで大変厳しい目で見られている立場でございます。今後とも、よろしくお願いいたします。

(司 会)

公募委員、箱岩カズ様。

(箱岩委員)

箱岩です。よろしくお願いいたします。今回はじめてこういう場に参加させてもらいました。看護師として、食に関してもいろいろ普段から知識を持ちたいな、どうなのだろうなという思いがありまして、放送大学でアグリビジネスやバイオテクノロジーを学んできまして、浦上教授の面接授業も5日間受けまして、地域で薬科大学の市民講座が毎年何回かコースであるのですけれども、それも毎年参加している状況で、自分がここにきて参加できるだけでもありがたいなと思っています。よろしくお願いいたします。

(司 会)

新潟市食品衛生指導員協議会副会長、浜田勝治様。

(浜田委員)

こんにちは、浜田と申します。今回はじめてこの席にいらしていただきまして、皆さんと一緒に勉強させていただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

(司 会)

新潟県立大学人間生活学部准教授、村松芳多子様。

(村松委員)

村松と申します。よろしくお願いいたします。私は、県立大学のほうで食品や栄養のことを主に教えておりまして、特に食品衛生ということで、管理栄養士養成の学生にきちんとこれからのいろいろな社会に出たときに対応できるような教育をしております。よろしくお願いいたします。

(司 会)

もうひとかた、新潟市農業協同組合専務理事の高橋昭一様におかれましては、所用によりご欠席ですので報告いたします。

なお、新潟市では附属機関等への女性委員の登用促進要綱を定め、女性委員の登用率40パーセント以上を目標に取り組みを行っております。当意見交換会は、45.4パーセントで目標を達成しておりますので申し添えます。

次の次第に移ります前に、皆様方をお願いがございます。特に今回、新しく委員になられた方については、そちらのテーブルの上でございますマイクの使用方法につきましてお聞きいただきたいと思っております。今もう電源が入っておりまして、ボリュームのほうも調整されておしま

すので、脇のほうは触らないでいただいて、皆様方がご発言なさるときは、右のほうに長い四角いボタンがあると思いますけれども、そちらを押していただくと赤いランプが点きますので、その間につきましては、マイクを通して皆様方の声がお聞きできますので、そちらのほうをよろしく願いいたします。また、発言が終わりましたら、そちらのボタンをもう一回押していただいて、赤いランプを消していただくとストップになりますので、よろしく願いいたします。

もう1点ですけれども、皆様方がご発言なさるときは、一度お名前をおっしゃっていただいてからご意見をお伺いしたいと思しますので、こちらのほうもぜひよろしく願いいたします。

それでは、次第に移ります。次第4、会長・副会長の選任に移ります。資料の②をご覧くださいと思います。新潟市食の安全意見交換会開催要綱第4条第1項、こちらにより、会長及び副会長は委員の互選により定めることになっております。いかがいたしましょうか。

(梨本委員・浜田委員)

事務局一任でお願いします。

(司 会)

ありがとうございます。ただいま、事務局一任との声がありましたけれども、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声)

(司 会)

ありがとうございます。それでは、事務局は案がありましたら、発表をお願いいたします。

(事務局：羽賀)

食の安全推進課、羽賀でございます。事務局案をご説明いたします。会長に、薬科大学の浦上先生、それから副会長に、新潟県立大学の村松委員を提案させていただきます。よろしくお願いいたします。

(司 会)

事務局から提案がありましたが、いかがでしょうか。

(拍 手)

(司 会)

拍手、どうもありがとうございました。ご承認いただきましたので、会長には浦上委員、副会長には村松委員が選任されました。お二方、よろしくお願いいたします。

それでは、議事の前に次第5、開催スケジュールについて説明させていただきます。資料の③をご覧ください。食の安全意見交換会は例年2回開催しておりますが、今年度につきましては、食の安全基本方針の改定の年にあたるため、ご覧のとおり3回を予定しております。1回

目、2回目の会議で皆様からご意見をいただき、その後、パブリックコメントを行い、3月の第3回会議には最終内容の決定を諮りたいと計画しておりますので、ご協力をお願いいたします。また、2回目の会議につきましては、11月6日を予定しておりますので、ご承知おきいただけますよう、お願いいたします。

それでは、これより議事に入ります。開催要綱第4条第2項により、会の進行は会長が行うこととなります。それでは、浦上会長、会長席にご移動願います。

それでは、進行をしていただく前に、ひとことごあいさつをよろしくをお願いいたします。

(浦上会長)

会長にさせていただきますとちょっと緊張しております。これから、皆様のご協力を得て、あと3回会議がこれを含めてあるそうですが、滞りなくまとめていきたいなと思っておりますので、ご協力のほうをよろしくお願い申し上げます。

それでは、議事を進めさせていただきたいと思っております。まず、議題(1)から始めたいと思いますが、その前にお伺いしたいのが、全部で議題は、その他を入れると4つあると思うのですが、2時間という中ですと、だいたいどのくらいの時間配分がよろしいのでしょうか。説明させていただく内容も含めて、ちょっと教えていただくとありがたいのですが。

(事務局：廣川)

事務局の廣川です。(1)番、(2)番をおおむね2時30分までに終了ということで、議事(3)の基本方針の第二次改定については、2時半から3時半までの1時間ということでお願いできればと思います。

(浦上会長)

分かりました。そのような形で超過することなく、やっていきたいと思っておりますので、よろしくをお願いいたします。

それでは、議題(1)「平成25年度食品衛生監視指導結果について(報告)」について説明をお願いいたします。

(事務局：齋藤)

事務局、食の安全推進課の齋藤です。はじめに、食品営業施設への平成25年度の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。お配りいたしました資料1-1及び資料1-2の表をご覧ください。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策定し、監視指導を行っております。食品衛生監視指導計画においては、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資料1-2の表、左側にお示ししたようにAからFの6つのランクに分け、立入検査実施計画を定め実施しています。それぞれの監視ランクの達成率に

については、資料1-2の表、右端の達成率をご覧ください。

まず、年3回以上立入検査を行うAランクについてご説明させていただきます。アの平成25年度重要監視施設は平成24年度に他自治体で浅漬けを原因とする大規模な腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことを受け、浅漬けを広域流通させている規模の大きい施設を設定いたしました。その結果、111.1パーセントと目標を達成いたしました。イの大量調理を行う飲食店営業、弁当屋、仕出し屋、旅館。ウの大量調理を行うそうざい製造業、こちらはともに目標を達成いたしました。エの総合衛生管理製造過程承認施設及び対米輸出水産食品加工施設は、186.7パーセントと目標を達成いたしました。こちらは通常の監視に加えまして、施設の変更に基づく監視を行ったことから、大幅な増となりました。オの前年度に食品衛生法違反等により行政処分及び行政指導を受けた施設などについては、該当施設は計画策定時によりも2施設増え10施設となりましたが100パーセントと目標を達成いたしました。

次に、年2回以上立入検査を行うBランクについてご説明させていただきます。アのA-I以外の弁当屋、仕出し屋、こちらは82.5パーセント、前年度の45.5パーセントよりも大幅な増となりましたが、目標には達しませんでした。これについては、監視時に不在、休業中といった施設があり、指導が行えなかったことが理由として挙げられます。イの広域流通食品を製造・加工する施設は、69.3パーセントと目標を達成することができませんでした。この理由といたしまして、年末に発生した冷凍食品の農薬混入事件に集中的に対応したことが挙げられます。具体的には、相談窓口を設置いたしました。相談数は181件あり、そのうちの23件について直接届け出た方のご自宅に出向き、喫食状況、健康状況及び残品の検査を行いました。今年度は、このような突発的な事件が発生した際にも、目標が達成できるようリスクの高い施設を精査し、より効率的、計画的な監視を実施していきます。なお、今年度は8月末時点で40パーセント達成という進捗状況です。ウの大量調理を行う給食センターは104.3パーセントとなり、目標を達成いたしました。エの浅漬けを製造する漬物製造業は新規に設定したランクですが、夏季一斉取り締めなど、集中的に監視を実施したことから98.2パーセントとおおむね目標を達成いたしました。6次産業化推進の影響もあり、今後も施設の増加が見込まれることから、相談時の事前指導を含め、より効果的な監視指導を実施していきます。

次に、年1回以上立入検査を行うCランクについてご説明させていただきます。アの給食施設（病院、スクールランチ校を除く学校、矯正施設）こちらは、102.9パーセントと目標を達成しました。学校は管理が良好であるため、今年度は施設の形態によりランクを見直し、監視を実施しています。イの飲食店営業（すし屋）は、年末年始一斉取り締めなど、集中的に監視を実施したことから110.3パーセントと前年度の76.8パーセントを大幅に上回り、目標を達成しました。ウのB-I以外の製造業、処理業、加工業及びAランク、Bランク以外の漬物製

造業は81.0パーセントと目標を達成できませんでした。この理由として、先ほどのBのイと同じく、年末に発生した冷凍食品の農薬混入事件に集中的に対応したことが挙げられます。今年度は、突発的な事件が発生した際にも目標を達成できるよう、同じくより効率的、計画的な監視を実施していきます。こちらは8月末現在で43パーセント達成という状況です。エの食肉販売業、食肉処理業及び、オの食鳥処理場は目標を達成することができました。

次に、2年に1回以上立入検査を行うDランクについてご説明させていただきます。アの飲食店営業、喫茶店営業、イの冰雪販売業、食品行商、ウの許可条件付き製造業、処理業及び加工業（AからCランクを除く）ですが、こちらはすべて目標を達成することができました。

次に、5年に1回以上立入検査を行うFランクについてですが、アの包装された食肉、魚介類、弁当類または、そうざい類と乳類、豆腐、冷凍食品を販売する営業、こちらについては302.2パーセント、イの自動販売機や自動車による移動食品営業については、135.5パーセントと目標を達成いたしました。ウの児童福祉施設、Bーウ、Cーア、Eランクに該当しない給食施設、こちらは新規に設定したランクですが、達成率は94.7パーセントと目標に達しませんでした。小規模多機能型の老人福祉施設が今後も増加が見込まれることから、より効果的な監視を実施していきます。

最後に、その他ですが、中央卸売市場及び食肉センターは、それぞれ食品衛生監視員、と畜検査員が常駐し、監視指導を実施していることから達成率は算定しておりません。

全体の達成率は123.0パーセントであり、前年度の86.5パーセントを大きく上回る目標を達成いたしました。個別のランクについては、ただいまご報告したとおり、目標を達成できないものがありましたので、引き続き改善に努めてまいります。

続きまして、食品等の収去検査及び拭き取り検査の実施結果についてご報告させていただきます。検体数の詳細については資料1ー2の裏面の資料1ー3「平成25年度 収去検査・拭き取り検査実績」の表をご覧ください。平成25年度の食品等の収去検査は3,659検体、実施率は113.7パーセントと計画以上に実施することができました。平成24年度に他自治体で浅漬けを原因とする大規模な腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことを受け、新たに非加熱摂取調理済み食品（カット野菜、果物等）と、そうざい（サラダバー）を実施しました。その結果、新潟県食品の指導基準において、要注意と判定される検体があったことから、本年度も引き続き実施しております。

次に、計画に対して実施率の低い事業についてご説明させていただきます。豆腐、清涼飲料水については予定していた時期に、他自治体で発生した冷凍食品の農薬混入事件が発生しまして、この件に対応するために計画を実施することができず、また年度末のため他の月に振り替えることもできませんでした。輸入食肉、輸入農産物、はちみつについては、検査用の検体を



確保できず、計画数に達しませんでした。また、生食用食肉については、規格基準の設定されている牛の生食用食肉が流通しておらず、また氷雪については管内の製造者が少ないため、ともに検体を確保できず、計画数に達しませんでした。

続いて、拭き取り検査についてご報告させていただきます。拭き取り検査は、2,113 検体、実施率 76.9 パーセントでした。これは、BSE対策として行っている拭き取り検査について、SRMと呼ばれる特定危険部位に牛の月齢設定が設けられリスクが減少したことから、件数を実施率 13.3 パーセントまで削減したことが大きな理由として挙げられます。また、衛生指導として予定していた部分で、拭き取りを行わず、食品の検査、具体的には浅漬けと生菓子、こちらを行ったことも理由として挙げられます。

次に、食品等の収去検査の結果、食品衛生法に基づく基準等に不適正だったものについて報告させていただきます。資料 1-3 の米印をご覧ください。アイスクリーム類で細菌数の超過による規格基準違反が 1 件ございました。この事例については違反発見後、営業者に対して製造工程の見直しなど、必要な行政指導を行いました。

次に、新潟県食品の指導基準による検査結果について報告させていただきます。今ほどの資料 1-3 収去・拭き取り検査結果の要注意の欄と合わせて、資料 1-1、4 ページ中の表 1 をご覧ください。検査を実施した検体のうち、新潟県食品の指導基準に基づいて、要注意と判定された検体は表 1 のとおりです。要注意と判定されたものについては、食品で 37 検体、拭き取りで 3 検体ありました。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い、改善後に自主検査等で指導基準に適合していることを確認するよう指導しています。

以上で、報告を終わらせていただきます。

(浦上会長)

ただいまのご説明につきまして、ご意見ご質問がありましたらよろしく申し上げます。いかがでしょうか。

全体としては、かなりパーセンテージ高くいっていると思うのですが、やはり浅漬けの事件ですとか農薬混入事件があったおかげで、どうしても手が回らなかったこともあるようですけども、いかがでしょうか。私は、ある程度、仕方がないかなとは思っているのですが、おっしゃったみたいに、そういうことがあっても何とかやれる体制をとるというよりも、ある程度仕方がないのかなと思います。より大切なところに力を入れざるを得ませんし、年末の忙しい時期でしたから、それは仕方がないのかなと思いますので。皆さん、いかがでしょうか。

(瀬下委員)

瀬下でございます。平成 25 年度の検査状況でございますが、収去検査などはサラダバーなん

かの私たちしょっちゅう口にしているものまで入っていて、しかもそれに微生物がたくさん入っているということに驚いたわけですが、最近気になりますことは、イベントで行われている、8月に静岡辺りで冷やしキュウリでO157の食中毒が発生しました。そういうものは、どのように対応されているのかお聞きしたいと思います。

(事務局：羽賀)

瀬下委員、ありがとうございます。この8月、静岡市の安倍川花火のイベントで、冷やしキュウリで一部浅漬けや味噌を付けていたという話なのですけれども、得てして腸管出血性大腸菌O157は牛の肉と思いがちなのですけれども、昨年、一昨年の札幌市の浅漬けの件、それから今回の安倍川キュウリの事件を考えると生野菜のリスクが高いと思うのです。そういう意味で、浅漬けの衛生規範も国が乗り出して解説し行ったりしております。同じような形でキュウリも我々カット野菜やサラダバーについても、生で食べるようなものについてははしかるべき塩素消毒してくださいと指導しているところなのですけれども、やはり飲食店関係ですと数も多いということになっております。一応、啓発はしておりますけれども、全部が全部行き渡らない。また、まだ指導の途中と言うと怒られるかもしれないのですけれども、できるだけ早く営業者にきちんと周知、指導できるような形に持っていきたいと考えております。

(浦上会長)

よろしいでしょうか。私も、そのことについてお伺いしたいのですけれども、業者の指導とおっしゃいましたけれども、こういう業者をやっている方というのとは一定のところでは商売されないで、イベントがあるたびに動いて行かれるような方もいらっしゃいますよね。なおかつ、水道だとか、そういうものが少ないところで商売をなさっているということで、非常に捉えにくいというか指導が及びにくいのではないかと思います。いかがでしょうか。

(事務局：本間)

本間です。臨時というかイベントのような場所で営業なさる方は、新潟市内、新潟県内、県外の方いろいろいらっしゃいますけれども、通常であれば保健所のほうに臨時の申請をさせていただいて、それから許可を出して営業という形になりますので、事前指導という形で申請にいらしたときに指導することはできます。また、その方がほかの県外に行かれてという話もありますけれども、そういった場合につきましても、どこでやるにしても衛生的な指導はしておりますので、その辺については特に問題はないかと思います。

水まわりや手洗いにつきましても、今まで新潟市のほうでは手洗い用等、調理用シンクということで、きちんと流水による手洗い、調理用も流水でという形で指導しておりますので、その点につきましては、営業者の方は事前にきちんと手洗いをして食品に携わるということにはしていると思いますので、問題ないかと思っております。

(浦上会長)

分かりました。確か、静岡の例では許可証を無くしたとか。本当に持っていたのでしょうか。静岡のことなので、お分かりにならないかもしれませんが、そういう抜け道というか、監視の目を抜けてやられるということはないのでしょうか。

(事務局：羽賀)

臨時食品営業につきましては、各自治体によって制度がさまざまです。新潟県新潟市の場合は許可制となっておりますけれども、静岡の場合は必ずしも詳しくはありませんけれども、そういうふうになっていないというところがあるようです。

(浦上会長)

ありがとうございました。

(村松委員)

村松です。4ページの最後の説明にありました検査結果についてですけれども、行政指導として改善後に確認するよう、再度適合を確認するように指導していますということなのですが、再度自主検査をしたときの結果を、もしやった場合は提出するとか、そういう確認などは保健所のほうでなさっていますか。ちょっと気になりましたので。

(事務局：登坂)

事務局の登坂と申します。今ほどのご質問なのですけれども、新潟県食品の指導基準でも要注意と判定された場合は、原因を究明して自主検査をしていただくのですけれども、我々が検査するとき検査して結果が出まして、速報を検査機関からいただくと、その時点で電話なり行くなりして、これこれこういう結果だったから注意してくださいということで、説明させていただいて、後日文書を持っていくのですけれども、そのときにタイミング的に確認できれば確認いたしますし、もしできなければ次の年度か次回、監視に入ったときに確認させていただくということで対応しています。

(事務局：羽賀)

併せて説明させていただきます、羽賀でございます。村松先生、ありがとうございます。指導基準を逸脱していると。やはり自主検査で原因究明をした上で自主検査をしていただくというお話をさせていただいておりますけれども、今、登坂が言ったとおりなのですが、ものによってかなり逸脱の範囲が尋常ではないと。これについては、徹底的に最後まで指導を徹底するといった体制で臨んでおります。

(浦上会長)

よろしいでしょうか。ほかに、どなたかいかがでしょうか。

4ページの表についてお伺いしたいのですが、未加熱そうざいが非常に率が高いのですけれ

ども、これは具体的にはサラダみたいなものなののでしょうか。上のほうにカット野菜というのがある、これはパック詰めのカット野菜ということなののでしょうか。パックというかビニール袋に入ったようなもの。

(事務局：登坂)

事務局の登坂ですけれども、ものとしては和え物とかサラダもありますけれども、おひたしや和え物、なます、卵とじのようなものになります。

(浦上会長)

ただ、一応火は通っているのですけれども、加熱のあとにまた手が加わっているものは、生ものとして扱っていらっしゃるということですね。

(事務局：登坂)

そうですね。最終的に加熱で終わっていないものが、ここに入っています。

(浦上会長)

そうすると、加熱をしっかりしたはずなのに、そのあとで汚してしまっているものが、かなりありそうだと考えてよろしいでしょうか。

(事務局：登坂)

そういうことも考えられます。

(浦上会長)

ありがとうございました。

議事の(1)はこれでよろしいでしょうか。

それでは、議事(2)「食の安全基本方針に基づく平成25年度事業について」の説明をお願いします。

(事務局：登坂)

事務局の登坂と申します。説明させていただきます。資料2-1については、昨年度末に示したものに確定値を入れまして提出させていただいております。私ども食の安全推進課は非常に項目が多いので、こちらではなくて資料2-2で説明させていただきまして、各課の説明のときに必要があれば、こちらで説明させていただきます。

それでは、資料2-2に沿ってお話させていただきます。資料2-2も私ども食の安全推進課の項目が非常に多いのですけれども、ばつになっているところを中心にご説明させていただきたいと思います。まず、項目19番、市場内施設等の細菌及び理化学検査実施数ということで、中間目標840件に対して平成25年度は299件になっておりますが、これに関しては市場開設当初には事業者の鮮魚貝類の取り扱いが悪く、ビブリオ等の細菌検査を中心に検体数を多く実施していたのですが、20番に示すとおり、細菌検査結果により衛生指導の必要な施設割合は0.01

パーセントということで、衛生管理の改善が見られているので、現在では検体数を減らして実施しております。

それから、21番の営業者との衛生連絡会議開催数なのですが、これに関しても市場開設当初は施設設備面での改善がありまして、それにかかる検討が、この連絡会議で検討されてきました。開設後6年を経過しまして施設の設備の改善を要しなくなったので回数を減らしているのですが、この連絡会議では全国市場衛生検査所協議会全国大会が行われたときに、各自自治体の担当者が集まっているいろいろな検討されるのですが、議論された内容を連絡会議で発表させていただくということをしています。そのほかに、ノロウイルスの食中毒に関する講義なども行っております。

それから、23番の収去検体数なのですが、平成22年当初には規模の大きい施設から規模の小さい施設まで、非常に幅広く検査を行っていたのですが、営業者の自主衛生管理を推進する観点から、大規模な施設については自主検査を促して、立入検査の際に検査結果を見せていただいで確認するようにしております。平成25年度の計画1,502件に対して実施結果が1,269件だったのですが、これに関しては冷凍食品の農薬混入事件への対応で中止せざるを得なかったものと、それから計画して実際に事業者のほうに伺った際に、情報が不足してトレースできなかつたり、ものが汚染されていたりということで現品を確認したときに、この検体は検査できないと判断して取れなかったものというものがあまして、計画数より少ない結果となっております。

それから、24番の広域流通食品製造施設の監視指導件数ですが、これは平成22年度当初は監視ランクが製造業、処理業、加工業ということで非常に大きな分類でして、目標監視数はその当方で2,800くらいだったのです。ただその後、年度ごとに監視ランクの見直しがありまして、施設に関して精査を重ねまして県外に出荷のある施設に絞ったり、リスクの低いもののランクを落としたりということで精査していった結果、対象施設数が大幅に減ったということになっております。

それから、26番の食品の自主回収を指導した施設数ということで、7件とありますが、この内訳はアレルギー表示欠落が3件、異臭が1件、期限の誤表示が2件、期限切れ商品の販売が1件ありました。アレルギー表示欠落は魚肉練り製品、魚卵、菓子で見られましたが、昨年度は菓子製造業者に対して表示講習会を実施して、今年度は、そうざい製造業に対してアレルギー表示に関する指導の充実を図っているところでございます。それから、異臭の1件に関しては、当該野菜では使用が認められていない農薬を使用したことが原因であることが分かったため、新潟地域振興局、農薬の使い方を指導する部署なのですが、そこと情報共有をして自主回収するように指導いたしました。それから、期限の誤表示、期限切れ商品の販売につい

ては、この事業者に対して表示確認のマニュアル等を作成して改善報告書を提出してもらい、再発防止を指導いたしました。

30番の輸入食品の収去検体数ですが、輸入食品に関しては検疫所がモニタリング検査を年間9万件実施していますけれども、市内で生産される積み荷についてずっと重点的に私ども検査を行ってきたのですが、市民アンケートで輸入食品に対して不安に思っている方の割合が多くなってきたので、今年度の収去については特に加工食品というカテゴリーなのですが、できるだけ輸入食品を取るということで、ただいま採取、検査をしております。

34番の食品衛生協会の組合と保健所の合同巡回による施設指導の延べ件数ですが、中間目標で2,000件になっていたものが1,354件とありますけれども、これに関しましては食品衛生協会の加入者が減少しております、平成22年度は3,661名の加入者に対して、平成25年度は3,357名ということで、件数が減って全体的に巡回指導の施設数も減っているということになっております。

続きまして、ほかの関係課のほうから順次説明を行いたいと思いますが、消費生活センターのほうから説明お願いいたします。

(消費生活センター：小柳)

消費生活センターの小柳と申します。説明させていただきます。消費生活センターは、資料2-1でございますが、大項目Iの中項目3になります、食育推進の計画と連携推進になります。小項目の1番の中ほどでございます、子ども消費者学習というものがございます。小学校の家庭科の時間に、食品に含まれる糖分や着色料の検出実験を行い、食から考える消費生活の基礎知識に関する講座を実施しておりますということで、平成25年度は48回出掛けております。

それから、1枚めくっていただきまして同じ項目になりますが、小項目の2番、食の安全性その他食の選択に資する情報を提供し、正しい知識の普及を促進しますということで、上から2番目、3番目になります。くらしのテスト教室、それから親子テスト教室ということで食品の簡易テスト等をやっております。くらしのテスト教室のほうは5回、親子テスト教室は2回実施させていただきました。以上でございます。

(事務局：登坂)

食肉衛生検査所のほうからお願いします。

(食肉衛生検査所：佐藤)

食肉衛生検査所、佐藤でございます。私どものデータにつきましては、資料2-2を使って説明させていただきます。私どもの対象となるものは14、15、16になってございます。まず、ナンバー14につきましては、動物用医薬品などが検出されない割合ということでございますが、

平成 25 年度については検出された事例はございませんでした。

それから、取り組み指標のナンバー15 でございますが、枝肉生菌数の自主目標の達成割合ということでございます。これについてはばつということになっております。このことにつきましては、一昨年意見交換会にも報告させていただいたところでございますが、中間目標時では牛の枝肉のみを想定しておりましたが、豚の枝肉を含めた達成割合に変更したものです。牛の枝肉のみでは 45.3 パーセントの達成割合でございますが、豚の枝肉については 14.3 パーセントということで、豚の成績が昨年よりは向上したのですが、全体を引き下げている状況でございます。今後とも、処理工程に携わる職員への指導研修を実施してまいりたいと思っております。

それから、取り組み指標ナンバー16 でございますが、市民の不安払拭割合ということでございます。これについては、毎年出張教室や出前教室において私どもの講習会のあと、市民、消費者の方に食肉に対する不安や不信の払拭状況についてアンケートを実施しているところでございます。平成 25 年度におきましては、425 名の方が受講されまして、そのうち 383 名からアンケートをいただきました。払拭率は 83 パーセントということで、中間目標でございますが達成してございます。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。それでは、衛生環境研究所のほうからお願いします。

(衛生環境研究所：田邊)

衛生環境研究所の田邊と申します。私どものほうで単独でというのは、縦長の資料 2-2 の一番上のところが関わるところでございますが、わかりやすく迅速に情報提供するというところで、私どものほうに施設見学等でいらっしゃる方々に食の部分を含めて説明申し上げることを昨年は 200 名ほどの皆様にご説明申し上げたことがございました。それ以外に、私どもが監督できることではないのですけれども、先ほど食の安全推進課の収去検査や拭き取り検査という部分について、私どものほうで、それに合わせていただいているということです。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。農業政策課のほうからお願いします。

(農業政策課：田辺)

農業政策課のほうから、資料 2-2 の 7 番から 11 番まで続けてご報告させていただきます。まず、7 番の農業生産工程管理手法（GAP 手法）の取り組み団体数についてです。まず、農業生産工程管理手法（GAP 手法）というのは、農産物の安全確保、環境の保全、農作業の安全確保のルールづくりや農場内のルール化や規則づくりをとおして、安全確保を確立しようという取り組みになっております。後ほど、市の取り組み推進のほうで説明させていただくので

すけれども、そういったGAP手法を取り組んで、最終的に認証機関やGAPの認証というものを取るとGAP認証をどうぞということで、消費者の信頼を確保できる取り組みがあるのですけれども、市として認証にかかる費用の一部を補助させていただいております。平成25年度なのですけれども、0団体ということで実績のほうはばつとなっているのですけれども、この理由としては、市内の農業者の方でGAPに取り組んだのですけれども、認証を取得するまで至らなかったということで平成25年は0団体となっております。

続きまして、8番の生産者への農薬の適正使用や使用縮減に関する研修会を開催するということです。こちらは平成25年度は横棒ということで、数字は記載されていないのですけれども、市内の各農業協同組合のほうで生産者の方へ研修会は各開催していただいている状況になっております。

続きまして、9番の生産履歴公開品目数ということで、こちらは平成25年度の実績としては38品目が現在インターネットでも青果ネットカタログという公益財団法人食品流通構造改善機構が管理運営しているサイトのほうで、どなたでも確認することができる状況になっております。

続きまして、10番のエコファーマー認定者数です。平成25年度につきましては、3,108名の方がエコファーマーとして認定を受けております。三角となっているのが目標には現在届いていないということなのですけれども、数のほうは年々増加傾向にあるという状況になっております。

11番の減農薬減化学肥料栽培取り組み面積につきましても、平成25年度の実績については7,188ヘクタール、こちらも三角となっております、目標には届いてないのですけれども、増加傾向になっております。農業政策課からは以上になります。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。保健給食課からお願いします。

(保健給食課：星野)

資料2-2、地場産農産物の使用を拡大しますというところを説明させていただきます。こちらにつきましては、学校給食における市内産農産物、これは教育指導課のほうでは市内産ベース、県内産ベースというものを押さえているのですけれども、ここの取り組み指標としては市内産のほうを取り上げております。昨年度、当初の目標は14.5パーセントに対して、平成25年度の実績は15.5パーセントだったということで目標を達成という形で丸となっております。なかなか市産のもの、県内産のものなのですけれども気候に左右されるものもあるのですが、なるべく地元のものを取り入れて給食に入れていこうという取り組みをさせてもらっております。以上です。



(事務局：登坂)

ありがとうございました。保育課のほうから、何かないですか。健康増進課のほうからお願いします。

(健康増進課：笹谷)

健康増進課、笹谷と申します。資料2-2の6番、食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合、市民アンケートで「持っている」「ある程度持っている」のところに關係する取り組みとして、健康増進課のほうでは市民に対して健康増進普及講習会ですとか、離乳食、幼児食講習会などを実施する中で、健康増進のメインとなります食の安全に関する知識の普及啓発にも努めていきたいと考えております。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。食育・花育センターお願いします。

(食育・花育センター：黒崎)

私も、資料2-2の6番の食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合のところですが、健康増進課の笹谷さんのほうから保健所での普及啓発の取り組みをお話しされましたけれども、当センターのほうでは新潟流食生活マニュアルというものを作成しておりますので、その中に食の安全に関する項目が入っておりますので、それらを活用して広く市民への普及啓発を行っております。

また、食育・花育センターの体験展示コーナーに食品の表示に関するコーナーがありますので、センターのほうに来られる団体の小学生等、一般の方たちの館内ガイドの際には、そういった説明もして普及啓発を図っているところです。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。そのほかに、水産林務課と中央卸売市場に関しては、担当者が欠席でして、資料2-1の中ほどに水産林務課の部分と、そのページの下のほうに中央卸売市場の項目が設けてありますが、取り組み指標の実施件数については、両方ともハイフンが入っていることになっております。以上です。

(浦上会長)

ありがとうございました。それでは、今のご説明につきまして、ご意見ご質問ありましたらよろしく願いいたします。いかがでしょうか。

細かいことなのですが、GAPのところでは農業生産工程管理手法、これが0団体で認証が取れなかったというのは、これは民間認証か何かを取ろうとしたということなのでしょうか。

(農業政策課：田辺)

GAPなのですけれども、日本GAP協会というものがあまして、そちらのほうに指定す

る認証機関がありまして、そちらの検査、診査を実際に、ほ場であったり、機械を検査していただいてOKであれば認証が得られるということで最終的に今回は認証を取得するところまでは到達しなかったということで0団体とさせていただいております。

(浦上会長)

分かりました。結構こういうものというのは認証を取ろうとするとお金がかかりますね。その辺で躊躇されたのか、それとも本当に取ろうと思ったけれども、届かなかったのか、さまざまあるのかなと思うのですけれども、いかがでしょうか。

(農業政策課：田辺)

認証料がかかるというのも確かにあるのですけれども、このGAPの認証なのですが、初年度取ったあと、毎年中間検査ということで、毎年ちゃんと状態が維持できているかということで検査もありまして、そのたびに検査料も発生してしまうということもありまして、なかなか取り組む方というのは多くないという状況にあります。

(浦上会長)

やり方というものの自体は、かなり普及といいますか浸透はしてきていると考えてよろしいのでしょうか。

(農業政策課：田辺)

言葉だけであれば、かなり普及しているかとは思いますが、なかなか実践をされている方となると、それほど数がいらっしやらないかなという状況にあります。

(浦上会長)

ありがとうございます。

ほかに、どなたかいかがでしょうか。

(内田委員)

内田です。資料2-2なのですけれども、対象番号の16番の市民の不安を払拭できた割合、アンケートで不安が「大いになくなった」「少しになくなった」の、例えばの例でよろしいのですけれども、前後についている文章や設問の仕方によって、取り方が大いにならなるとは思うのですけれども、どのような設問だったか、ほんの事例で結構なので教えていただければありがたいです。

(食肉衛生検査所：佐藤)

食肉衛生検査所、佐藤でございます。前後といいますと。

(内田委員)

不安が大いになくなった、少なくなると、どういうことに対して不安が解消されたかという中身だと思うのですけれども、ただ、不安が大いになくなった、そういう設問だけだったの

か、その辺り参考までにお聞かせいただければと思います。

(食肉衛生検査所：佐藤)

質問項目についてはいくつかございます。食肉に対する不安、それから不信についてはご存知のようにBSEの問題、それから表示等の問題で、かなり偽装表示等で事件等が発生したわけですが、この不安や払拭につきましても、私どもが食肉センターの肉ができるまでの衛生問題、あるいは食肉衛生検査等の話をしまして、そのあとアンケートという形のものになります。

(内田委員)

分かりました。

(浦上会長)

ほかに、どなたかいかがでしょうか。

気になるところが一つありまして、消費センターのやられていることなのですが、子ども消費者学習のところで、着色料の検出実験があるのですけれども、よく添加物を私が見ると過剰に怖がっていらっしゃるなどという方も結構いらっしゃるので、着色料が出たら怖いんだぞという形ではもちろんやられていないとは思いますが、どのようなことをやられているのでしょうか。

(消費生活センター：小柳)

消費生活センターの小柳でございます。実際にやられているのは、今、委員が言われている、委員のほうが実際に聞かれておりますので、一番詳しいのですが、私どものほうの着色は俗に言う人工のもの、それから自然のものを使った着色だとか、そういったものを実際に煮出しをして毛糸を染めまして色が付きますが、そういったものを実際に子どもたちに見てもらって、どういうものかということを目で見てもらって、まず実験をさせてもらっております。その後で、消費者協会の方々から食品の裏面に書いてある表示、何が入っていますとか、そういったものの見方を含めて、いろいろな形で内容説明をさせていただいております。そんな形でございます。

(瀬下委員)

着色料というのは、大きくは食品添加物ということが中心になってやっているわけですが、いろいろな私たちの身近な食品の中で、どんな色の着色料が使われているのか、そんなことを実験的にやってみて、そしてそれを見てどんな食べ方をしたらいいとか、どんな買い方をしたらいいかどうか、食品の表示と照らし合わせながらやっておりますけれども、添加物そのものはきちんとある程度基準の中で重ねているものですので、そういう話もします。そして、全体的なところをとおしますと、着色料が云々ということよりも添加物全体の話をします。

よろしいでしょうか。

(浦上会長)

分かりました。この辺、いろいろな意見があると思うのですが、私は例えばこの間の浅漬けの問題もあるのですが、あれは抗菌剤を無理して抜かなかつたら、死ななかつたのではないかなと思うのですね、あの方々。かえって無添加にこだわり過ぎる人が多いから、私はあそこでちゃんと制菌作用のあるものを入れていけば、その方は亡くならないで済んで、実際問題、そういう添加物で病気になった方はないように基準をつくってあるわけですね。ですので、その辺のところをよく、そういうところも教えていただきたいなと思いますので、よろしく願いいたします。

(瀬下委員)

その点は、みんなで研修しながらやっております。

(浦上会長)

ほかに、ご意見いかがでしょうか。

ちょっと時間が押していますので、よろしいようでしたら議題の(3)に移らせていただきます。議事(3)「新潟市食の安全基本方針」第二次改定について、ご説明をお願いいたします。

(事務局：廣川)

事務局の廣川です。これから、資料3-1から資料3-3について説明させていただきます。私のほうで資料3-1からは説明するのですが、その前に、まず食の安全基本方針の現行のものということで、皆様に参考資料2で現行の基本方針が配られております。これについて、本年度改定作業を行いまして、来年4月から新しい基本方針に基づいて行っていきたいということでご説明させていただきます。

まず、資料3-1を説明いたします。これは、基本方針第二次改定の方針(案)ということで、まず最初に制定の背景及び経緯ということで説明させていただきます。平成15年に食の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした「食の安全基本法」が制定され、国や地方公共団体の責務として「食品の安全確保に関する施策の策定及び実施」が明確に示されました。これを受けまして、本市では平成16年3月に「新潟市食の安全基本方針」を策定し、さまざまな施策を展開してきたところです。

その後、食の安心安全に関する業務については、平成19年度以降、食育・健康づくり推進課が所管してやってきておりました。その間、広域合併、政令指定都市への移行、さまざまな問題がある中、平成22年3月に基本方針の第一次の改定を行いました。その後、平成23年には組織改革により、食の安全業務については現在の食の安全推進課が中心となり、推進しているところなのですが、第一次改定で示された取り組み指標の最終目標年次が平成26年度であると

ということで、今回第二次の改定を行うということです。

それでは、裏面に移っていただければと思います。今回、現行のものを改定するにあたっての考え方ということで説明したいと思います。第一次改定、現行のこの基本方針については、食育推進計画との連携を強く打ち出した内容に改定されておりました。今回の改定にあたっては、市の総合計画及び関係課の計画と連携しながらも、その中でもやはり食の安心・安全確保の取り組みに絞り込んだ内容としようということで、このような考え方でつくらせていただきました。

その中でも、ポイントとして以下の4つがあります。まず、1つ目としましては基本方針の位置づけと目的を明確にした上で、行政と食品関連事業者の責務及び市民の役割についても明記していくということです。それから、2つ目としては、基本方針の第一次改定では取り組み指標ということと、目標値ということを設定しました。これについては、先ほど皆様資料2-2で担当課が説明しましたが、これは現行の基本方針で示されている取り組み指標です。それについて評価を行うということで、こういうものを設定しておりますが、今回第二次改定においては、細かい取り組み指標とか目標値は設定せず、大きな成果指標を一つ設定して、この達成度についてモニタリングを行い、評価していくことを考えております。それから、3つ目のポイントとしましては、施策の推進にあたっては、具体的な取り組みの担当課を明記していく。そして関係課が連携して食の安心・安全の確保に努めることを示していくということです。それから、4つ目のポイントとしては、全体的に基本方針をスリム化して、誰が見ても分かりやすい内容とするということを心がけ、今回の改定を提案したいと思います。

資料3-2をご覧ください。これについては、基本方針の構成の違いということで、左の列は現行の基本方針の項目を並べてあります。それから、右の列については、新しい今回の第二次改定の項目を並べてあります。皆様、新潟市食の安全基本方針については初めて見られる方もおありかと思っておりますので、現在の構成について、参考資料2を見ながら確認していきたいと思っております。まず、参考資料2をめくっていただきますと、2ページから第1章ということで「見直しにあたって」、それから見直しの経緯、次のページからは、食の安心・安全をめぐる状況ということで、おもな出来事であるとか、本市及び国の状況等が10ページまで書かれております。

それから、11ページからは第2章ということで、方向性について、第1としては見直しの視点、第2は食の安心・安全についてということで、正しい情報提供選択であるとか、リスク分析についての考え方等が述べられております。そして、14ページ第3ということで基本方針の位置づけが、ここに書かれております。第2章のところが11ページから14ページになっております。

それから、15ページ、16ページには基本方針の体系ということで出ております。これについ

ては、下のほうでも細かく各論ということで出てきますが、大きな項目が3つあります。Ⅰが市民の食への信頼を確保するために、それからⅡが生産から流通、消費における安全確保のために、それからⅢが体制整備と連携のためにということで、大きな大項目が3、それから中項目が9、それから施策については27項目で体系づけられております。

それから、17ページから各論ということで、それぞれの施策の展開について現状と課題、それから施策、それから施策の展開についてということで、38ページまで各論が述べられております。

それから、39ページをご覧ください。これが取り組み指標ということで、先ほど資料2-2で結果を見ていただきましたが、施策に基づいて、このような項目について現状値、それから中間目標、それから最終の平成26年度の目標がこのようにということで目標設定をして、平成22年度から取り組んできたところでありまして、39ページから41ページまで出ております。43ページから最後75ページまでは、用語集、それから資料編ということで75ページまでのかなりボリュームのあるものが現在の基本方針になっております。

そして、今回ご提案する第二次改定については、資料3-3が今回の第二次改定版の素案になっております。これにつきましては、中身についてはあとで詳しくご説明しますが、資料3-2の右側の列を見ていただきますと、Ⅰから大きなⅦまでの構成になっておりまして、まずⅠが策定の趣旨、Ⅱが基本方針の位置づけです。位置づけを明確にしていくということ、それから、Ⅲに目的と成果指標ということで、先ほど改定のポイントで基本方針の位置づけと目的を明確にするということで、この辺に載せてあります。それから、成果については成果指標を設けて見ていこう、モニタリングして見ていこうということでⅢ番に載せてあります。それから、Ⅳ番には関係者の責務ということで、それぞれの役割を明確にするということです。

それから、Ⅴ番については施策の体系ということで載せてありますが、施策については先ほど現行のものは大項目3つ、中項目9、施策27ということでかなり多くの項目なのですが、今回につきましては、目的が2つ、それから基本的な方針が5つ、施策が14項目ということでかなり集約した形になっております。どの辺が大きく変わったかということなのですが、まず最初に先ほど食育との連携を現行のものは強く打ち出しているけれども、食の安心安全確保の取り組みに今回は絞ら込んだ内容にしようということでお話しましたが、そういう考えから現行の項目のⅠ-3、食育推進計画と連携しますというところのものについては、今回の基本方針のところからは除外いたしまして、食育推進計画がありますので、そちらにお任せするというので、この辺は無くさせていただきました。それから、大項目Ⅱ-1-(4)地産地消の促進というものは現行のものが入っておりますが、これについても食育の観点が大きいということで、これは今回は削除させていただきました。それから、大項目Ⅲ-1、危機管理体制の

充実については、項目としては大項目Ⅱの生産から流通、消費における安全性確保のところに入るのではないかとということで、2のほうへ移動して、それから大項目ⅠとⅢを集約しまして、今回提案させていただく項目、目的2つに集約してかなり体系もスリム化したということになっております。

それから、用語集、資料編の取り扱いなのですが、まず資料編については今回は入れないということで考えております。資料編については、かなり市の統計、資料のところに出てくるものをこちらに載せただけのものというのも多いですので、重複しますので、この辺は入れない。それから、用語解説につきましては、今回の資料の中にはまだ入れ込んでいないのですが、本文の空きスペースに入れながら、そのページに出てきた言葉をすぐ下にコラムのような形で解説をして分かりやすくしようということで考えております。全体的に現行の基本方針の3分の1から4分の1くらいのボリュームに減らそうということで考えております。

それでは、具体的に今回の素案についてお話したいと思っておりますので、資料3-3を見ていただきたいと思っております。こちらが第二次改定版(素案)平成27年3月の策定を目指しております。まず、開いていただきますと左側が目次になっております。それから、右側が1ページ目、策定の趣旨ということで先ほどお話しましたような、平成15年の食品安全基本方針の理念を踏まえて平成16年に食の安全基本方針を策定したということ、それから平成22年3月には第一次改定を行いました。その後、市民フードプロモーター制度などを導入したりして、市民と行政が協働して食の安心・安全を図る取り組みを行ってきたというようなことを述べています。

それから、近年は食を取り巻く状況に大きな変化があり、また平成25年にはHACCP支援法の一部改正が行われている、それから食に関する事件や事故も多発している。こういう状況を踏まえて、今回第二次改定を行いますという趣旨のことが書かれております。

それから、2ページ目は基本方針の位置づけを述べております。この方針は、新潟市の総合計画「にいがた未来ビジョン」で目指す「市民と地域が学び高め合う、安心協働都市」を実現するための施策「市民生活での安心・安全の確保」における食品の安全性確保を推進していくものという位置づけになっておりまして、関係する新潟市の食育推進計画や健康づくり推進基本計画、(仮称)新・新潟市農業構想、それから新潟市消費生活推進計画等と連携して食の安全確保の方向性を示していくものになっております。

それから、3ページ目にはⅢ目的と成果指標ということで書かれております。この目的ということでは、2つ明確に示していく。1については、生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保、それから2つ目としては市民の食に関する理解の促進と安心の提供を目指し、この基本方針を策定するということを述べております。この目標設定の根拠として、下のほうに述べておりますが、食品安全基本法において、国民の健康の確保が最も重要という基本的認識の

もと、食品の安全性の確保については、食品の供給行程の各段階において適切に講じられることにより行わなければならないとされている。また、国民が食品の安全性の確保に関する知識及び理解を深めるために、教育や学習・広報活動等の充実に関する措置を講じなければならないということが基本法にありますので、この辺が目的設定の根拠となっております。

そして、この目的について、さまざまな施策を行って、どのように評価していくかというところで下のほうに成果指標ということで四角の中に述べてあります。この成果指標については、「新潟市における食の安心・安全確保の取り組みが十分に行われていると感じる市民の割合」について、毎年モニタリングして評価、目的の達成度について評価を行いたいと考えております。この感じる市民の割合というものについて今、現状値はございません。ここに現状のところは平成26年度調査値ということで、これから食育健康づくりに関する市民アンケートが行われます。これは、市民を対象に毎年実施されているものなのですが、今年度のアンケート項目にこの項目を加えて、これから現状値を取る、それから目標の平成31年度の数値をプラス10パーセントという目標を掲げて施策を推進していきたいということで考えております。これについては、皆様から十分ご意見をいただければと思っております。

それから、4ページ目については、関係者の責務と役割ということで述べております。これについては5ページに図で示してありますので、これで簡単に説明したいと思います。まず、行政ですが、新潟市においては食の安心・安全確保に関する施策の策定と着実な推進、それから食の安心・安全に関する情報提供や知識の普及、それからリスクコミュニケーションの推進ということで食品の事業者、それから市民の方との意見交換の場を設けて、リスクコミュニケーションを推進していくという役割、責務があります。そして、国や他の自治体とも連携、情報交換したりして責務を果たしていく。

そして、食品関連事業者においては、安全な食品の提供、これが第一義的な責任でありますので、これを確実にやる。それから、正確・適切な情報提供を行う、それから、市の施策への協力を行うというところです。

それから、市民の役割につきましては、食品に関する正しい知識の習得及び情報収集を行っていただく、そして市の施策への意見を表明していただく、パブリックコメントや、このような意見交換会などの機会をとおして行っていただきたい。それから、市への情報提供ということで、市民フードプロモーター制度もありますので、いろいろ支援の情報をお願いしたい。

こういう三者が例えば、行政と食品関連事業者の間では指導・監視それから情報提供、協働・連携を図りながら。それから、市民と食品関連事業者の間では情報提供。それから、行政と市民の間では情報提供、意見交換、協働などを行って、三者が相互に理解したり情報を共有したりして、それぞれの責務と役割を果たしていくというところを明確に示しました。



それから、6 ページについては、先ほどもお話ししました施策の体系ということで、2つの目的に対して5つの基本方針という、14の施策に取り組みますというところです。これの具体的な推進については、8 ページから述べてあります。先ほども担当する課、どの課がどのようなことを行うのかを明確にしていくということで、この推進にあたっては担当部署の名称を入れて行うということで、こういう書き方になっております。ただ、この詳しい内容につきましては、次の資料3-4で説明させていただきますので、私のほうではこの説明は割愛させていただきます。

それから、14 ページをご覧ください。Ⅶとして施策の公表と基本方針の見直しということで、食の安心・安全確保に関する施策については、毎年度ごとに取りまとめを行い、食の安全意見交換会において報告するとともに、ホームページに掲載して市民へ公表します。そして、基本方針は5年ごとに見直しを行うことを基本とするということを明確に示しました。それから、ただ食を取り巻く環境は絶えず変化しており、新たな課題や問題の発生があった場合は状況に迅速に対応するため、柔軟に見直しを図ることということで、大きな問題があったらタイムリーに検討して改定していくことが必要ではないかということで述べております。

以上で、私のほうから資料3-1から資料3-3まで説明させていただきました。

(事務局：飛田)

それでは、続きまして事務局の飛田でございます。資料3-3の8ページから13ページにお示しします各課の施策について具体的な取り組み内容を記載したのになります。こちらのものについて説明申し上げます。施策の体系順に目的1-1、生産段階における安全性の確保、①農産物の安全性の確保から順次、担当課が説明いたします。まず、農産物の安全性の確保としまして、農業政策課、よろしくお願いします。

(農業政策課：田辺)

農業政策課より、①農産物の安全性の確保について説明させていただきます。取り組みとしては、農薬の適正使用・管理に関する情報提供及び啓発指導を推進します。これは、農薬も適正に使っていただければ人体にはまったく影響はございませんので、適正の使用の管理に関する情報提供や啓発指導を行っていくとともに、市内の各農業協同組合様で講習会を開催していただき、適正使用を推進していきたいと考えております。

次に、環境と人にやさしい農業の取り組み及び実践者の育成を推進します。環境と人にやさしい農業を実践する人材育成の取り組みを推進するというので、県のエコファーマー認定制度は新潟市が窓口となっております、新潟市エコファーマーマップということで、市内のエコファーマーと認定されている農業者の方たちの情報を提供しているという次第であります。先ほど、説明させていただいた平成25年度実績のところ、エコファーマーの人数が増加して

いるということで説明させていただいたのですけれども、申し訳ありませんでした、エコファーマーの認定者数なのですけれども、平成 23 年度に 3,500 人をピークに、だんだんと減少に転じておりまして、平成 24 年度で 3,108 名というのは変わらないのですけれども、増加傾向にあるというのは誤りでした。訂正させていただきます。申し訳ありませんでした。

続きまして、新潟県特別栽培農産物認証制度ということで、こちらは県が農産物を認証するということで、窓口としては新潟市が窓口になっておりまして、こちらの普及推進に取り組んでいる次第であります。また、国のほうで環境保全型農業直接支払交付金事業という制度がありまして、化学肥料と化学農薬を通常の 5 割、2 分の 1 に減らした栽培となっております、堆肥散布や環境保全に資する取り組みを行う農業者に対して支援を行っております。

そのほか、環境と人にやさしい農業支援事業、5 割減栽培、減化学肥料、減化学農薬栽培を支援しております。それから、先ほど説明させていただいた農業生産工程管理（GAP）手法普及推進事業、こちらが GAP の認証取得経費を支援しております。それから、南区資源循環事業ということで、南区の畜産農家と稲作農家を結び付けまして、堆肥を地域内で循環させていこうという取り組みを支援しております。以上です。

（事務局：飛田）

続きまして、畜産物の安全性の確保ということで、食肉衛生検査所、お願いします。

（食肉衛生検査所：佐藤）

食肉衛生検査所、佐藤です。私どものほうは、と畜検査結果を農場へ還元し、優良、あるいは健康な家畜の生産を促しますということでございます。これにつきましては、各生産者が豚、牛、家畜を出荷するわけでございますが、その家畜の病気について日々私どもは生産者別に集計をしております。原則的に月に 1 回、農家の方に疾病の状況をお知らせするという事業をやっているわけですが、そういった状況を利用しまして、健康な家畜の生産に寄与していこうという事業でございます。これについては、平成 24 年度実績でございますが、豚の生産農家で 73 農家、農場数では 101 農場でございますが、すべての農家にフィードバック事業をやっているわけではなくて、生産者が私の育てた家畜の病気の一覧を欲しいという方だけにしか送っていませんので、当然個人情報等との絡みもございますので、養豚農家では 96 パーセントの農家の方に今、フィードバック事業を実施しているところです。こういった事業について、今後も農家の方に説明しながら疾病状況等お知らせしていきたいと考えております。

それから次に、動物用医薬品、飼料添加物の残留防止について農場啓発を行いますということでございますが、これについては平成 25 年度実績で残留農薬等については基準を超えたものがない、0 パーセントということでお話させていただきましたが平成 25 年度についてはおおむね 1,700 頭くらい検査しておりますが、基準を超えたものは無いということでございます。た

だし、基準以下で出ている場合もございますので、そういった事例については県の機関の家畜保健衛生所に連絡をして、生産者の薬の使い方などを調べていただいているわけですが、そういった県の機関と協力しながら、そういった情報を流しながら生産者の薬等の使い方等について啓発をしていきたいと考えています。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、農業政策課、お願いします。

(農業政策課：田辺)

農業政策課のほうから、家畜排せつ物法の管理基準の順守の支援と、監視伝染病などの蔓延防止策についての支援ということで説明させていただきます。

家畜排せつ物法の施行から10年経過しまして、畜産農家の家畜排せつ物を管理する堆肥舎等がだいぶ老朽化してしまったということで、市としては堆肥化施設を維持管理するために必要な経費に対して一部支援を今年度より始めさせていただきました。

次に、監視伝染病などの蔓延防止ということで、畜産農家が予防的に予防接種や検査を行った際にかかった経費に対して一部補助をさせていただいております。

農業政策課からは、以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、③水産物の安全性の確保についてですが、水産林務課が今日欠席ということなので、代わりまして説明申し上げます。

漁協物揚げ場における衛生管理を推進するということと、シジミ重金属検査、オキアミ（アカヒゲ）食品衛生検査を実施するということになっております。

続きまして、2の製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保の①自主衛生管理体制の推進ということで、食の安全推進課になります。

まず、食の安全推進課としては、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。内容としましては、食品衛生責任者養成講習会・実務講習会への支援協力ということで、テキストの編集、講習会の講師の派遣をしております。

次に、HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進します。内容としましては、衛生管理基準の新ガイドラインに基づき、HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を指導する、そしてまた総合衛生管理製造過程承認施設等の検証を行います。

次に、関係課と連携し給食施設向けの講習会を開催し、施設における衛生管理の向上を支援します。学校や保育園、その他の給食施設、介護施設等になりますが、給食施設に対する講習会を開催します。

次に、食肉衛生検査所、よろしく申し上げます。

(食肉衛生検査所：佐藤)

食肉衛生検査所でございます。これは、先ほど食品の関係のHACCPの話もございましたが、食肉衛生検査所が担当するところの食肉センターにつきましては、と畜場の施行規則が平成26年4月に改定されました。実際に、その法律で動くのは来年度の4月1日からでございます。特に、と畜場施行規則におきましては、従来型と言われる今、衛生的に取り扱っている基準と、それから平成27年4月1日に施行されますHACCP導入型基準の二つがございます、どちらかを選んでもいいという法律になってございます。

今現在のところ、HACCP導入型基準に合わせて食肉センターの管理運営、今は指定管理でございますが、指定管理の方がHACCP導入型の基準を選びますということで食肉衛生検査所のほうはHACCP導入型基準に向けて支援しているところでございます。文章的には支援等となっておりますが、今現在も支援ということで、文章化されていますが、この新しい第二次改定におきましてはHACCP導入型基準を、実際やっている食肉センターに対して、食肉衛生検査所側としては監視検証という内容になりますので、若干文言が変わりますが、HACCP導入型基準に向けて監視指導をやっていきたいと考えております。以上です。

(事務局：飛田)

②監視指導体制の強化ということで、保育課・保健給食課。

(事務局：本間)

説明の途中で申し訳ありませんけれども、時間がだいぶ押し迫っておりますので、各課の説明については、ごく簡潔に一言でおっしゃっていただければと思うのですけれども、またいずれ説明する機会がございますので、本日は大変申し訳ないのですけれども、そのようにしていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

(事務局：飛田)

保育課、お願いします。

(保育課：関崎)

保育課の関崎でございます。食物アレルギーに対応した取り組みの強化です。保育園では年々調査をしておりますが、食物アレルギーのお子さんが年々増えておりますので、平成23年度から実施している食物アレルギーの周知や講習会などに加えて、平成26年、今年度からわずか1時間ではございますが、専任調理員を加配して配置しております。また、衛生管理に努め、毎年保健所の職員や私どものほうから食品衛生講習会を開催して、関係職員の意識の向上に努めているところでございます。以上です。

(事務局：飛田)

保健給食課、お願いします。

(保健給食課：星野)

保健給食課、星野です。保育課と同じように、学校給食における食物アレルギー対応の手引きというものを策定しております。我々この体系の中では調理に関わる者として、こちらに書いております。調理ということであれば、栄養職員の役割としては、調理員との連携、綿密な打ち合わせをして混入・誤配がないように調理指示を行って、作業工程を確認しているという体制になっているところでございます。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、食の安全推進課になります。食の安全推進課としましては、食品衛生監視指導に基づいた収去及び監視指導を実施します。そして、中央卸売市場における監視、衛生監視や食品検査も実施いたします。また、給食施設への実地指導ということで、それをとおしまして衛生及び栄養管理の監視等を実施していきます。

続きまして、食肉衛生検査所、お願いします。

(食肉衛生検査所：佐藤)

食肉衛生検査所ですが、時間が押しているということでポイントだけお願いします。私どものところでは、と畜場においてということを書いておりますが、主に食品衛生監視指導に基づいて、残留有害物質等の検査をやっていきたいと思っています。

それから続けていきますが、3番の食品の安全性確保体制の充実ということで、こちらの部分につきましては、上から3段目でございます。検査機器の整備等を図って、食肉の安全性確保に活かしていきたいと思っています。

裏面については、人材育成の強化等書いてありますが、それについても保健所等と行いながら、向上を図っていききたいと思っています。

それから、大項目の市民の食に関する理解の促進と安心の提供というところで、私どものところは真ん中辺にございます。市政教室や市政さわやかトーク等を活用しまして、啓発等を行っていききたいと思っております。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、時間が迫っているものですから、各課のほうから要点の説明をお願いしたいと思っておりますけれども、保育課のほうで表と裏と併せて説明をお願いします。

(保育課：関崎)

保育課の関崎です。目的I、基本方針3、施策1の給食食材の放射能検査を実施し、給食の安全性の確保を図りますというところですが、毎月、保健給食課のほうに使用頻度の高い8品目を選考して放射能検査を実施し、子どもたちに安全な給食を提供するとともに、保護

者の皆様の不安軽減を図っています。

次に目的Ⅰ、基本方針3、2枚目になります。小さいほうの③になります。これも食物アレルギーに関連したことなのですが、危機管理体制の強化です。原因食品の誤食などの対応マニュアルを作成して配付し、緊急時の対応についても原因食品の講習会を開いて周知をしているところがございます

それから、保育園の衛生管理の手引きを現在作成しております、それが異物混入等の事故発生時には適切かつ迅速に対応し、再発防止策を講じますということでございますが、保育園、給食用手引きを現在は改定しており、その部分に項目を新たに加えて作成しているところがございます。

最後になりますが、目的Ⅱ、基本方針1、施策③になります。下から6つ目になりますけれども、食物アレルギーの給食対応については、毎月献立等で保護者と保育園で確認を行って、情報共有を図り、適切な給食提供についての相互理解を図っておりますけれども、特にアナフィラキシー症状という呼吸器の症状の可能性のあるお子さんの保護者に関しては、緊急時の対応を聞いておいて、対応方法を緊急時体調異常、あるいはフローチャートを作成して保育園、保護者双方で情報を共有しているところがございます。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、保健給食課、お願いします。

(保健給食課：星野)

まず、表面の先ほど食の材料費については説明したので、その説明は割愛いたしますが、次に物資の選定基準を設けております。これは、新潟市の学校給食を行うにあたって、全体に関わるものの基準が必要だろうということで定めている基準がございます。この中には、今は言えないのですが、いろいろなものを決めて共通認識のもとで物資を選んでいこうということの取り組みを進めております。

続きまして、同じおもてのⅠの3の①、学校給食の衛生管理基準を文部科学省が決めておりますので、それにしがいまして、調理員の腸内細菌の検査、学校給食使用食品、加工食品の検査等を行っております。放射性物質につきましては、登録された形を揃えまして放射性物質の検査をしております。

続きまして、裏面のⅠの3の③、同じく学校給食のアレルギー対応と出ておりますが、ここでは危機管理体制ということなので、もし誤食をしてしまった場合どうするのだろうという部分について学校のほうで、これは学校保健に関わる部分なのですが、場合によってはエピペンを処方しなければならないこともございますので、研修を実施しております。

最後になりますが、異物混入が学校給食にも残念ながら発生してしまうことがございます。

危険物と非危険物に分けておりました、その対応について決めているものがございます。アレルギーについては、一番最後のⅡの1の②についても、アレルギー対応の手引きというものを書いておりますが、先ほどの説明と重複しますので割愛させていただきます。保健給食課としては以上でございます。

(事務局：飛田)

続きまして、衛生環境研究所、お願いします。

(衛生環境研究所：田邊)

衛生環境研究所です。私どものところでは、Ⅰの3の①試験検査体制の充実と調査研究の推進というところの項目の中で、先ほど来、各課のほうで検査をなさるところの実際のいわゆるデータ出しというか、検査の内容の部分を担当させていただいているのですけれども、それらについてより正確、迅速に対応するためということを取り組んでまいります。そのためには、制度管理も必要ですし、機器の更新等を含め、検査対応の拡充に努めるという内容になっております。

裏面も同じような事柄になりますけれども、②の人材育成の強化及び③の健康危機管理体制の見直しという部分でも、それぞれ研修会、技術研修を含めまして、積極的に参加し技術の向上を図るということと、③の一番下になりますけれども、食中毒事件等におきまして、いかに正確に、共通性を見るため云々のためには試験も高度化しておりますので、それらについても十分に対応していけるように努めてまいりますということです。

それ以外に、大きいⅡの1の①の部分で、市政教室や、こども科学教室、たより等を用いまして、市民の皆様方に食品衛生に関する部分の情報提供の啓発に努めるということが、私どもの関係する部分でございます。以上、衛生環境研究所でした。

(事務局：飛田)

続きまして、消費生活センター、お願いします。

(消費生活センター：小柳)

消費生活センター、小柳でございます。裏面になります。目的Ⅱ、基本方針1、施策①の一番上のところに消費生活センターがございます。引き続き、子どもたちへの早期消費者教育としての食品の取り方などを学ぶ出前講座を実施してまいります。子どもたちだけではなくて、一般市民を対象にした消費者啓発としての、くらしのテスト教室を開催しております。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、健康増進課、お願いします。

(健康増進課：笹谷)

健康増進課、笹谷です。資料の裏面、健康増進課からの取り組みとしましては、Ⅱの1の①、食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供が大きな取り組みとなります。市民に対して直接、食生活関係事業の中で、適切な食生活と食の安心・安全知識の普及啓発を行います。社会環境の整備として、健康づくり支援店普及事業を推進し、食品に関する正しい知識や情報提供などを行う飲食店を増やしていきます。3つ目として、食育・健康づくり情報誌を提供し、広く市民に普及啓発を行っていきます。

また、下から2番目、地域で活動する組織や団体との連携強化として、栄養士会や食生活改善推進委員協議会と連携して行っていきたいと考えております。以上です。

(事務局：飛田)

次に、食育・花育センター、お願いします。

(食育・花育センター：黒崎)

食育・花育センターは、施策Ⅱ、1の①になりますけれども、記載のとおりです。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、農業政策課、お願いします。

(農業政策課：田辺)

農業政策課です。田植えを昔ながらの米づくりをとおして、農業の環境保全型農業の理解と推進を図っております。以上です。

(事務局：飛田)

続きまして、資料3-5について説明を申し上げたいと思います。資料3-5につきまして、資料以前の今までの基本計画におきましては、取り組み指標別に実績及び評価を行ってまいりましたが、今後につきましては、成果指標で評価して、そして施策の実施状況につきましては、この様式で報告したいと考えております。各担当課別に基本方針ごとに施策の取り組みにつきまして、年度ごとの実施状況について、この書式で報告したいと考えております。以上です。

(浦上会長)

それでは、ただいまの説明につきまして、ご質問ご意見お願いしたいと思います。内容的には量があるのですが、いかがでしょうか。

(事務局：廣川)

浦上会長よろしいですか。本日はもう予定の時間を超過しておりますので、本日皆様からご意見をぜひいただきたいと思っておりますのが、資料3-3の3ページ、成果指標というところでございます。細かい項目で評価、事業結果で評価するのではなく、大きく市民の方が安心・安全の取り組みが十分に行われていると感じてもらえるかというところで、施策の推進状況を



確認していきたいという、この考え方についてご意見があればお願いしたいところです。

先ほど、説明のときにお話しするのを忘れましたが、実はこの内容については新潟県が行っている、「いがた食の安全・安心基本計画」と同じような成果指標になっております。参考資料3の2ページが参考ということで県の計画が載っておりますので、この考え方について、ご意見をいただければと思います。

(浦上会長)

皆様、いかがでしょうか。今まで何を何件やって何パーセント増えて100パーセントだというものではなくて、アンケートを主に基にしたい、評価基準にしたいということですが、いかがでしょうか。

私、ちょっと気になりますのが、市民の皆さんのここまでやったらOKという基準が、例えば放射線の事故があったり、そういうものがあるたびに増えるのではないかどうか。同じことをやっても、数字は同じに出ないのではないかなというのが少し気になるのですが、その辺どのようにお考えでしょうか。

(事務局：廣川)

その辺は非常に心配される場所なのですが、実はこのアンケートの回答なのですが、5つの選択肢がありまして、参考資料3を見ていただくといいかと思います。新潟県の指標と同じ形になっておりまして、真ん中の四角のところに新潟県の結果が出ておりますが、①番「十分に行われていると感じている」、②番「ほぼ十分に行われている」、③番「どちらとも言えない」、④番「やや不十分」、⑤番「不十分だと感じている」というような回答項目でお願いするのですが、これだと何について食の安心・安全の取り組みは何を基準にすればいいというのが分からず、非常に答えにくいと思いますので、こちらのほうとしましては、新潟市が重点的に行っている取り組みについて、質問項目の下にきちんと説明をして、こんな取り組みを行っております。これについて市民の方、十分だと思われますか、ということでお聞きするという形で、あまりいろいろな事件や事故に左右されない形で回答をしていただけるような質問といいますか、回答しやすい例といいますか、取り組み状況を示して回答してもらいたいということで考えております。それを質問用紙を設定するという事です。

(浦上会長)

分かりました。いかがでしょうか。やはり、もう一つ気になるのが10パーセントプラスになるということだと、次の年も10パーセントだというと、どんどん天井に近づいちゃって困るのではないかなと思うのですけれども、次の年は変わるとは思います。

(事務局：廣川)

5年間で暫定的に10パーセントと入れてはみたのですけれども、この辺についても現状値が

今は分からないというところ。今 80 パーセントで 10 パーセントプラスだと非常に苦しいのですけれども、例えば 20 パーセント、30 パーセントであればということもありますので、この辺のプラス 10 パーセントも暫定的にと考えておりますので、現状値が出た段階で、また検討していきたいとは思いますが、そのような考えでおりますのでお願いしたいと思います。

(浦上会長)

分かりました。私は毎年 10 パーセントかと思いましたがので申し訳ありません、5 年間ですね。ほかに、いかがでしょうか。

(村松委員)

村松です。この成果指標に関しては、この方法でよろしいかと、私は今回、県の方法と類した形で思うのですが、今回、現況となるためにアンケートをとるのかと思いますけれども、そのときに今おっしゃいました、どう項目を立てる予定なのかをお伺いしたいと思います。

(事務局：廣川)

質問は、回答項目ではなくて新潟市が重点的に行っている取り組みということでしょうか。5 項目を示したいと思っております。まず、市内産の農畜産物の安全性の確保、それから食品事業者に対する指導、それから食品検査の実施、市民関係団体との連携、食品に関する情報提供、この 5 項目について少し詳しい中身を加えてお示しして、このような取り組みを行っていますということを示していきたいと思っております。

(浦上会長)

皆さん、いかがでしょうか。

それでは、おおむねこれでよろしいということでもいいでしょうか。委員の皆様のご意見としては、だいたいそういう形に変更するのは、いいだろうということなのですが、いかがでしょうか。

(事務局：羽賀)

ありがとうございました。今の委員の皆様のお話で、ご納得いただいているということで、ここで若干、用語説明という形、それから現状の調査値、結果が出ましたらここに入れ込んで、何らかの形でお示するという形になりますけれども、よろしく願います。第 2 回の委員会のときに、お示ししたいと思います。よろしく願います。

(浦上会長)

それでは、これで議事の(3)は終わったということでもよろしいでしょうか。

最後に、議事のその他ですが、事務局から何かありますでしょうか。

(事務局：廣川)

事務局では用意しておりませんので、ありません。

(浦上会長)

分かりました。それでは、議事が終了いたしました。会の進行の任を解かせていただきたい  
と思います。皆様、ご意見の交換ありがとうございました。

進行を司会の方に引き継いでいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

(司 会)

浦上会長、会の進行お疲れ様でございました。委員の皆様、ご検討どうもありがとうございました。  
ました。

次回の第2回食の安全意見交換会につきましては、11月6日、時間は午後1時半から午後3  
時半まで予定しております。また、会場につきましても本日と同じこちらの2階の講堂とさせ  
ていただきますので、よろしくお願いいたします。

本日は、時間の調整がうまく図れませんでした、その中にご迷惑をおかけしたことをお詫びいた  
します。第2回食の安全意見交換会をよろしくお願いいたします。本日は、どうもありがとうございました。  
いました。