

■ 平成 26 年度 第 2 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 26 年 11 月 6 日（木）午後 1 時半～

会場：新潟市保健所講堂

（司 会）

平成 26 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。

本日はお忙しい中お集まりいただきましてどうもありがとうございました。私は司会を務めさせていただきます、保健所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。

本日は第 1 回の意見交換会に引き続きまして、新潟市食の安全基本方針の素案についてご検討いただきたいと考えております。先般、第 1 回の意見交換会におきましては、新潟市食の安全基本方針の素案をご検討いただき、委員の皆さまからいろいろなご意見をちょうだいいたしました。今回はそのご意見を基に素案を修正いたしましたので、改めて説明させていただきます。

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、後日ホームページなどで議事録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。傍聴人は発言できないことになっております。本日 1 名の方の傍聴の方がいらっしゃいますのでよろしく願いいたします。

それでは次に配付資料の確認をさせていただきます。まず平成 26 年度第 2 回食の安全意見交換会の次第、こちらのほう 1 枚ございます。事前にお配りした資料といたしまして、資料の 1 『新潟市食の安全基本方針』第二次改訂版（素案）、資料の 2 『平成 26 年度 食育・健康づくり市民アンケート』質問項目、資料 3、こちら A 3 判になっておりますけれども、「施策の推進に係る具体的取組」、資料 4、「取組み内容（課別まとめ）」でございます。最後に本日お配りいたしました資料といたしまして、座席表、両面になっておりますので裏のほうに「平成 26 年度 第 2 回新潟市食の安全意見交換会」の関係課の名簿になっております。資料は以上でございますけれども、皆様おそろいでしょうか。

本日は委員の梨本様におかれましてはご都合によりご欠席ということになっておりますのでご了承願います。

最後にマイクの使用方法を簡単にご説明させていただきたいと思います。前回もご説明させていただきましたけれども、念のためということで再度こちらをご覧くださいと思います。皆様方のお手元にあるこちらのマイクの台座の右下にあります四角いボタンを押していただく

と、こちら赤いランプが点きますので、このランプが点いている間はマイクが通っておりますので、この間お話することができます。もう1度こちらのボタンを押していただきますと、ランプが消えますけども、このような状態のときにはマイクが通りませんので、お話のときはボタンを押してくださるようによろしくお願いいたします。

これより議事に入ります。会の進行は会長が行うこととなりますので、浦上会長、よろしくお願いいたします。

(浦上会長)

それでは進めさせていただきます。まず議事の1番『新潟市食の安全基本方針』第二次改訂(素案)』についての説明をお願いいたします。

(事務局：廣川)

事務局の廣川です。私のほうから資料1と2について説明させていただきます。

まず資料1ですが、先回、素案ということで皆様に説明させていただいたところですが、今回、数点修正した点がありますので、その点について説明させていただきます。まず素案の3ページです。3ページの下のほうに成果指標ということで、先回、1項目お示ししたところなのですが、今回一つ追加させていただきました。それが1にあります「食の安全に関する知識を持っていると感じている市民の割合」というものを追加させていただいて、2項目で取組みの成果を見ていきたいということで説明させていただきます。この1については現在、「食育・健康づくりに関する市民アンケート」で毎年この質問を行っております。現状値としましては平成25年度調査結果で、67.8パーセントの方が知識を持っていると感じているところです。平成31年度の5年後の目標としましては75パーセントということで、この割合をあげていきたいと考えております。この1項目を追加させていただきました。

「食育・健康づくりに関するアンケート」はどのような項目でとっているのかという質問がありましたので、今回、資料2でアンケート項目について皆様に知っておいただければということでお示しました。資料2のところですが、両面になっていまして、食の安全についての質問項目は三つあります。問の20、21、22ということで、三つの項目が食の安全についてです。成果指標の1については、問の21で聞いております。「食の安全に関してどの程度知識を持っていると思いますか」ということで丸を一つだけつけていただくということです。食の安全に関する知識とはどのようなものかということで四角の中に例示をしました。このようなことについて分かっているかということで下のほうに五つ回答を載せてあります。1番「持っていると思う」2番「ある程度持っていると思う」、この2項目の合計を指標ということで、今回平成25年度値は67.8パーセントだったのですけれども、この1と2を合計した数値をこれから上げていきたいと思っております。

資料2の裏ですけれども、問の22です。これが成果指標の二つ目の項目になります。今回平成26年度からこの項目を追加していくということで考えております。ここでは食の安全基本方針に基づき、下記のような取組みを新潟市では重点的に行っているということで、下記のような取組みというのが真ん中のところですよ。新潟市が重点的に行っている取組みということで5項目を示してあります。市内畜産物の安全性の確保、食品事業者に対する指導、食品検査の実施、食品に関する情報提供、市民・関係団体との連携ということで示しております。このような取組みが十分行われていると感じているかということで、回答を五つ用意しております。1番の「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と感じている」、この合計値を成果指標に採用して数値を上げていくということで見ていきたいと思っております。

4番の「やや不十分だと感じている」、5番「不十分だと感じている」、これについてはどの部分が不十分と市民の方が感じているかということもこちらのほうで知っておいて、その対策を取っていく必要があるということです。4、5に丸をつけた方は、問22の下のほうに問22-1というのがあります。「あなたが特に不十分だと感じている取組は何ですか」、ということで、この真ん中の重点的取組の5項目プラスその他具体的にということで意見をいただきたい。不十分の把握も行っていきたいということで、成果指標はこのように評価をしながら進めていきたいと思っております。これが一つ目の修正点です。

二つ目の修正点としましては、8ページ以降に、各課で取り組む施策の推進というのがあるのですが、これについて担当の課で見直しましたところ修正が出てまいりました。二重線については取り消しになっておりますし、追加になった項目はアンダーラインを引いたものですので、この部分が追加になっております。これについては、また資料3、4で説明させていただきますので、ここでは省かせていただきます。

追加になった部分として用語解説が加わったところですよ。例えば1ページ目、2ページ目にもありますが、文中に出てきます言葉の解説ということでぼつぼつと入れてあります。これが加わりました。もう一つ、四つ目の修正点としまして、16ページ、一番最後のページに、基本方針の検討委員皆様のお名前、この会議の開催状況について、パブリックコメントの募集についてということで3点つけ加えさせていただきました。以上が今回の素案の修正点ということで説明させていただきました。

(浦上会長)

ありがとうございます。今のご説明につきまして、皆様からご質問、ご意見をいただきたいと思いますがいかがでしょうか。何かございませんか。

(瀬下委員)

問22なのですけれども、これも前の質問と同じように1と2を合計したもので達成の指標とす

るわけでしょうか。

(事務局：廣川)

問の 22 も①と②を合計したものになります。

(浦上会長)

ほかにどなたかいかがでしょうか。特によろしいでしょうか。ありがとうございました。

続きまして、資料の 3、4 についてのご説明お願いいたします。

(事務局：登坂)

事務局の登坂と申します。よろしくお願いいたします。私からは資料 3 と 4 についてご説明させていただきます。資料 3 の施策の推進に係る取組みについては、前回の会議で十分検討いただく時間がございませんでしたので、再度説明させていただきます。説明にあたっては資料 4 の取組内容（課別まとめ）を使用いたしますのでご覧ください。これは課別に取組み内容をまとめたものとなっています。この表の左側は取組み施策で基本方針に記載される部分になります。右側は取組み内容で、施策の具体的内容が記述してあります。真ん中の独と入っている文字については、この部分は取組み内容の分類になりますが、空欄になっている項目は法律に基づいて実施しなければいけない取組みで、独と入っている項目は新潟市が独自に行っている取組みとなります。先回ご報告しました内容から若干修正した部分もありますので、食の安全推進課から説明させていただいた後に、担当課から簡潔にそれぞれ説明をお願いしたいと思います。説明後に皆様からご意見をいただきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

食の安全推進課の部分からご説明させていただきます。資料の 1 枚目です。大きく分けて二つあるのですが、目的 I の生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保の部分で、上段の部分ですが、製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保のカテゴリーの中で、2 番目にあります管理運営基準の新ガイドラインというのが、今年度に入りまして国から通知があって、HACCP の考え方に基づく管理運営基準となるということで、これについて導入を指導していくといった内容になっております。それから給食施設に関しては独になっているのですが、学校・保育園・その他給食施設に対して衛生指導の講習会を開催すると同時に巡回指導を行って衛生あるいは栄養管理の監視を実施しております。

食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導の実施ということで、5 番目と 8 番目になりますが、国内で製造されているものと輸入品に関しての収去検査を実施していきますといった内容になっております。あと独自の項目としては、中央卸売市場における監視ということで、抜き取り検査や食品の検査を行っております。下のほうなのですが、食品の安全性確保、安全性確保体制の充実ということで、大きく分けて試験検査の体制の充実と人材の育成、危機管理体制の整備強化ということになりますが、3 番目にあります食の安全確保に関する研修会

等に積極的に参加し資質向上を図りますというようなことで、各種研修会に出席して資質の向上を行っております。食中毒予防のために講習会を実施したり、きのこの鑑定の受付やきのこの講習会を実施しております。健康被害が発生した場合には、食中毒の情報収集・調査を行っております。

1枚めくっていただいて、大きな項目の2番目ですが、市民の食に関する理解の促進と安心の提供ということで、上段のほうなのですが、知識の普及、啓発それから情報提供の部分と相互理解の促進という部分です。ここは独自に行っている講習会、市政さわやかトーク、子育て世代講習会、キッズ食の安全探検隊、市民健康福祉まつりなど行っています。放射性物質の検査についてなのですが、一般市民から持ち込まれた食材について放射性物質の検査を実施しております。それから常時食の安全相談を受け付けております。相互理解の促進という部分では、市民フードプロモーター制度を活用しまして、フードプロモーターの方に食品の取扱店の情報をいただいて、私どもがその情報に基づいて指導させていただいているというようなことです。現在市民フードプロモーターは30人の方に委嘱されています。

関係者間の連携・協働の推進ということで、食品衛生協会や食品衛生指導員協議会と連携して啓発事業を実施しております。そのほか、国からの通知に基づいて食品衛生月間の取り組みだとか講演会を協働で開催するというを行っております。食の安全推進課からは以上となります。次に消費生活センターのほうからお願いしたいと思います。

(消費生活センター：小柳)

消費生活センターの所長をしております小柳と申します。消費生活センターの分についてお話をさせていただきます。現在、行っております消費生活センターの取り組みでございますが、目的のⅡということで、市民の食に関する理解の促進と安心の提供ということで、小学校の5、6年生を対象にした、子どもたちへの早期消費者教育として、食品の取り方などを学ぶ出前講座を実施しております。もう一つは市民を対象にした消費者啓発としての暮らしのテスト教室というものも実施しております。これは市の独自の取り組みでございまして、子どもたちのほうにつきましては、お菓子とか飲み物、食品に含まれる成分、糖分、着色料といったものを調べながら食品の取り方や表示の見方などを学ぶということでやらせていただいております。一般市民を対象にしてテスト教室というものを実施しております。これからも引き続きこれらの事業を進めていきたいと考えております。以上でございます。

(事務局：登坂)

ありがとうございます。

次に食肉衛生検査所からお願いします。

(食肉衛生検査所：佐藤)

食肉衛生検査所の佐藤でございます。よろしく申し上げます。私どものところは、基本方針1でございますが、生産段階における安全性の確保につきましては、食肉衛生検査結果の提供事業ということでございます。これについては日々の検査結果を集計しまして、原則月1回、または特定疾病の発生が増加傾向の場合にはその都度、生産者や管轄の家畜保健衛生所に連絡しまして、疾病発生予防を促す事業でございます。次の残留有害物質防止啓発については、後ほど出てきますが、もし私どものスクリーン検査で、あるいはモニタリング検査で陽性になった場合に、生産者あるいはその関係機関に啓発する事業でございます。

次に基本方針2のところでございますが、これについては先ほど食の安全推進課のほうからお話ございました。HACCPの関係でございます。と畜場の衛生指導、HACCPの導入基準にかかわる検証・指導・助言でございます。これについては平成26年、今年度4月にと畜場法施行細則が変わりまして、規則が改正されまして、と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準について、従来の基準にHACCP導入型基準が加えられたと、この二つは選択制となっております。どちらを選択してもいいわけでございますが、これにつきましては来年度4月1日施行でございます。私ども新潟食肉センターを設置いたします新潟市及び指定管理者の公益財団法人新潟ミートプラントはHACCP導入基準を選択しまして、現在検討チーム等立ち上げ、準備段階でございます。私どもとしてはこの基準に基づきまして検証・指導・助言を行っていく予定でございます。そのほか食品衛生監視指導計画に基づいた抜き取り検査、あるいは残留有害物質等々の検査を実施していく予定でございます。

基本方針3のほうでございますが、これについては精度管理業務の実施、それから調査研究、専門知識の技術向上を図っていく内容でございます。目的IIの市民の食に関する理解の促進と安心の提供でございますが、これにつきましてはホームページそれから消費者PR事業、市政教室、市政さわやかトーク等々で啓発をし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す。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、田邊と申します。よろしくお願いいたします。私どものほう、衛生環境研究所なのですけれども、先ほどから御説明ありました、またこの後もご説明あるかと思えますけれども、関係各課のほうからの検査依頼に関しまして、検査主体は各課依頼課さんのほうになるかと思えますけれども、検査の実際の成績でありますとか、数字を出すということをお任せいただいておりますので、その立場の中でこの基本方針の中にかかわる部分ということで、この表の中に表現させていただいております。目的のIの生産から流通、消費にわたる食品の安全性確保に関しましては、上の表の左のほうのさらに上のほうになりますけれども、各種検

査依頼について以上三つありますけれども、正確で迅速で幅広くといいますか、検査対象項目についても幅広く成績が出せるように、さらにその検査精度についても確保できるようにということが基本方針となります。そのための内容といたしまして、私ども新潟市独自というところがなかなか表現が難しいのですけれども、同じ表現になりますけれども、各種依頼検査への正確で迅速な対応を行う。農薬ですとか微生物項目などいろいろありますけれども、それらについて検査できるように検査項目を拡充していくというようなこと。精度管理を内部及び外部で適時行いまして、技術の向上を図っていくというようなことが内容になります。そのためにというようなことになるのですけれども、上の枠の二番目、各種研修会等で技術研鑽に努めていくということになります。三つ目になります、食中毒事件等の発生に対して、素早く検査体制、検査成績を出せるように検査体制を確実なものとしていくということになります。

目的のⅡ、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は、私どものところで行っている事業の中で食の安全にかかわる部分を、いろいろ検査でかかわっておりますので、それ以外にも食の安全にかかわる部分をそれぞれ盛り込んで行っていこうということになります。具体的には動く市政教室などでの説明をさせていただくのですが、その際に食の安全にかかわる部分は必ず盛り込んでおります。これまでのところだと、動く市政教室ですとか独自の見学会というようなもので年間100名から200名くらいの市民の皆様方にお越しいただいているので、それを引き続き充実させていきたいということです。こども科学教室というのがありますけれども、その一つのテーマとして、食にかかわる部分については必ず盛り込むようにしております。「研究所だより」という印刷物を発行させていただいているのですが、その中にも検査にかかわって食の安全にかかわる部分というのは必ず入れさせていただいておりますので、それも引き続き充実させていきたいと、そのような内容になっております。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。次に農業政策課のほうからお願いします。

(農業政策課：梅沢)

農業政策課です。私どもで修正等がありましたので、資料3を横に並べながら説明を聞いていただきたいと思います。当初私どものほうで、環境に優しい農業、いわゆる農薬と科学肥料を通常の5割以上削減した取組みをここにあげておりました。今、私どもでは新潟市の農業構想、農業長期計画を見直し中でして、来年から8年間なのですが、これを今策定中です。その中でいろいろ整理していく中で、5割減減などが安全で、農薬が少ないのが安全かというのが議論になりまして、環境に優しい農業の推進の施策のほうに私どもはいきました。大事なものは農薬の適正使用、管理に関する情報の提供や啓発・指導ということで、今も農協さんのほうで研修会や農薬の使用時期、使用回数を守ることが大事ではないかということで、こちらのほう

を落とさせていただきました。やはりコシヒカリというのは5割減減が進んでいるのですが、今仮渡金が1俵1万2,000円です。加工用米というのはそれより二、三千円低いです。ですからコシヒカリについては5割減減が進んでいるのですが、加工用米というのはもう少し肥料を足した中で収量を取っていかないと農家の所得アップにならないので、農薬を使うのが安全ではないという議論ではなくて、適正な使用回数をきちんと守っているかとか、そういったものを農協さんと一緒に啓発指導していきたいという意味で、今回は安心安全から落とさせていただきました。

資料4について説明していきますが、トレーサビリティ、何か記録をつけるということが大事ですので、安心安全な農業の取組の推進ということで、新潟県のほうで特別栽培農産物の認証制度というのをやっておりますので、こちらを県とともに推奨していきたいと思います。同じような手法なのですがGAPというようなものもありますので、こちらを取る農協さんや農業生産法人さん、農家の皆さんが取得する経費について支援をしていきたいと思っております。これは新潟市の独自支援です。畜産物についても家畜排せつ物法、これは平成11年に施行されて家畜の糞の野積みなどが原則禁止されまして、屋根がついた堆肥舎を造りなさいということになりました。法が施行されてからもう10年以上経ちますので、畜舎が壊れてきたり、堆肥舎が壊れてきたりしますので、その修繕の支援をうちのほうでやっていくということです。家畜伝染病の蔓延防止というのも安心安全にかかわるものですので、これらに関する予防注射の補助等もやっていくということで載せてあります。

市民に対する本市で生産される安心・安全な農産物に関する啓発活動も大事ですので、今やっているのは桃米プロジェクトという無農薬栽培の米づくり体験を、今は秋葉区の小学校の親子とやっておりますので、こういったものをやっていきたいと思います。ちなみに先回、田植え、生き物調査、稲刈り、11月1日に食育花育センターで収穫したお米を使った料理教室も開きました。参加者の皆さん全員から、農業の大切さ、楽しさ、大変さを理解したというアンケート結果も得ておりますので、このような活動も農業政策課としてもやっていきたいと思いません。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。次に水産林務課のほうからお願いします。

(水産林務課：塚田)

水産林務課です。生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保のうち基本方針1として、生産段階における安全性の確保ということで、漁協物揚げ場における衛生管理を推進します。それからシジミ重金属検査、オキアミ（アカヒゲ）の食品衛生検査を実施しますというような内容です。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。次に保育課からお願いします。

(保育課：関崎)

保育課の関崎でございます。よろしくお願いいたします。目的Ⅰ生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保ということで、基本方針2、製造・加工・調理・販売・消費における安全性の確保です。保育課では食物アレルギーのお子さんが多いので、これについて手引きの作成や保育園の職員対象の講習会を開催し、また衛生研修会を開催することにより、安心安全な給食が提供できるようにと取組みを強化しています。目的Ⅰの基本方針3、食品の安全性確保体制の充実ですけれども、これは保健給食課と共同で、月に8検体の食品について放射能検査を実施しております。また、これによって給食の安全確保を図るとともにアレルギーの誤食事故や給食の異物混入に係る手引きを作成して、万一に備えて危機管理の徹底をしているところでございます。

目的Ⅱ市民の食に関する理解の促進と安心の提供でございますが、これも食物アレルギーの対応についてもろもろの手引きを作成していますけれども、職員だけではなく保護者や医療機関にもお知らせをして情報を共有して保育園の安全な給食について理解を深めていくところでございます。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。次に保健給食課からお願いします。

(保健給食課：星野)

保健給食課でございます。保健給食課、基本方針2、製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保として、言及した形では、学校給食における食物アレルギーの対応の手引きというものを策定しております。中身については栄養教諭・栄養職員の役割として調理員等と調理作業の綿密な打ち合わせ・混入・誤配がないよう調理指示をおこなっており、作業工程を確認しているところでございます。そのほかにも各教員、あるいは調理員等がいるわけですが、それぞれの役割に応じた内容について基準を設けております。

続きまして学校給食の物資の関係です。新潟市としては新潟市学校給食物資選定基準というものを設けて食品の安全性確保に努めております。詳細につきましては読み上げは割愛しますが、①、②、③のような取組みを行っているところでございます。次に基本方針3、食品の安全性確保体制の充実。食品の安全性確保ということで、学校給食衛生管理基準により食品の検査を実施しております。3.11以降、放射性物質の不安というものもあるわけですので、学校給食食材の放射性物質の検査を実施しております。アレルギーについては先ほど手引きを策定して栄養士等の役割分担を決めておりますという話をいたしました。実際に緊急時の対応とい

うものも当然別枠であるわけですので、もし何かあったときには、エピペンの所有者等にはすぐ対応できるようにということで、エピペン対応の校内研修を実施しております。学校給食における異物混入等の事例がたまにございます。こういったものに対して、起きたときの対応についてマニュアルを策定しているところをございます。続きまして基本方針1、市民に対する食の安心・安全への理解の促進ということで、これも先ほど話しましたアレルギーの手引きを策定して、保護者・児童生徒とのかかわり方について明記しているところをございます。以上でございます。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。食育・花育センターからお願いします。

(食育・花育センター：黒崎)

食育・花育センター黒崎です。目的Ⅱ、市民の食に関する理解の促進と安心の提供、基本方針1、市民に対する食の安心・安全への理解の促進についてですけれども、当センターでは食育の普及啓発の観点から市民一人一人が正しい食の選択ができるような取組の推進を行っております。具体的には食品表示に関する情報の展示とガイドによる普及啓発。これは食育・花育センターには常設展示として、食に関する情報展示コーナーがあるのですが、そちらのほうに食品表示に関する場所がありまして、そちらのほうを来館された皆さまに見ていただくとともに、インタープリター、館内ガイドの人による説明、そういったものを加えるなどして随時普及啓発を行っております。またリーフレットによる普及啓発につきましては、各種料理教室ですとか体験などで必要に応じ配付する等普及啓発を行っております。以上です。

(事務局：登坂)

ありがとうございました。次のページとその次のページの中央卸売市場と健康増進課については欠席となっておりますので、説明は省かせていただきたいと思います。以上になります。

(浦上会長)

ありがとうございました。それではぜひぶんたくさん説明していただいたのですが、今までのご説明についてご意見、ご質問がありましたらよろしくお願ひいたします。いかがでしょうか。

私自身の興味みたいなものなのですけれども、資料4の1ページ目の上から二つ目といますか、管理運営基準の新ガイドラインに基づいたHACCPの考え方に基づくというのがあるので、この場合、管理の導入と申しますと、これを食品事業者さんに指導することになるのでしょうか。それとも監査するだけなのか。どうなのでしょうか。

(事務局：登坂)

ありがとうございます。HACCPを導入する形の管理運営基準の話なのですが、大きく分

けてHACCP導入型の管理運営基準を選択するか、従来型を選択するかということで、業者さんにどちらかを選択していただく形になります。HACCPを選択していただいたときには、例えば危害リストや危害分析の方法や製造工程の確認、CCPの整理だとか、そういったものを見せていただいて、私どものほうで検証するというような意味合いで考えていただければよろしいかと思えます。

(浦上会長)

分かりました。

(鯨岡委員)

鯨岡です。資料4の給食施設への実地指導・巡回指導を通してとありますが、これは年間計画で順番とか決まっているのでしょうか。毎年その施設をやられているのでしょうか。

(事務局：廣川)

事務局の廣川です。給食施設の巡回指導につきましては、年間計画を立てて行っております。市内の給食施設は今約880あります。学校については保健給食課のほうで行って、栄養職員がおりますので、そちらにお任せしているのですが、それを除く約700くらいの施設についてはこちら食の安全推進課のほうで計画を立てて、実際に現場に出向いて指導を行っております。ただ、数が多いもので、毎年というわけにはいきませんので、概ね5年に1回程度ということです。その他病院については毎年、医療監視と一緒に立ち入っておりますが、そのほかはだいたい5年に1度を目安に行くようにこちらのほうで計画をしております。以上です。

(浦上会長)

ほかにどなたかいかがでしょうか。

(箱岩委員)

消費者の教育として子どもたちに、5、6年生対象に出前講座を行っているとおっしゃいましたが、これは全市の小学校を対象になさっているわけでしょうか。

(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。子ども消費者学習につきましては、市内小学校5、6年生を対象にしてございます。年度当初に学校のほうから希望を聞きまして出かけておりますので、手元の実績では平成25年度分になりますが、延べ48回、31校でございます。昨年平成25年度の実績でございます。

(浦上会長)

お伺いしたいのですが、農業政策課のご説明で、農薬肥料を減農薬減肥料を行うことは、最初食の安心・安全に入っていたでしょうか。それを環境に優しいというふうに移したということなのですが、その辺の議論の内容をもう少し詳しくお知らせいただけるとでしょうか。

(農業政策課：梅沢)

私どもこの4月から見直しを始めていて、移したというか食の安全推進課さんのほうが早かったのです。私のほうで5割減減もこちらのほうに入れてもいいのではないかと思ったのですが、5割減減が安全で、農薬を使ったのが安全ではないのかということそうではないのです。国のほうの施策も農薬を減らした取組みというのは、環境に負荷を与えない、環境に優しい農業や地球温暖化防止のためにやっているというところに入っているものですから、私どもも5割減減や堆肥を田んぼにまくとか、そういった取組は環境に優しい農業の施策のほうに入れて委員の皆さんに説明したところですので、そういうようなことなのです。

(浦上会長)

今でよく分からなかったのは、化学肥料を減らすだけで、化学肥料が対象なのか、それとも全部の肥料が対象になっているのか。

(農業政策課：梅沢)

農薬も化学農薬と化学合成肥料です。

(浦上会長)

堆肥は減らす対象ではないということですね。

(農業政策課：梅沢)

そうです。堆肥は有機質なので。

(浦上会長)

細かいことなのですが、水産林務課のご説明で、シジミの重金属とオキアミの検査と書いてあるのですが、オキアミだけ特別扱いされているのがよく分からないのです。何を調べられているのですか。

(水産林務課：塚田)

重金属ということで、細かい検査項目、今手持ちにないのですが、魚とは違ってそこにあるものですね。松浜で特に売りの商品のもので、調べるようになったということです。

(衛生環境研究所：田邊)

衛生環境研究所ですが、横からよろしいでしょうか。今のシジミの重金属ということで具体的な項目については水銀です。オキアミについては、10年以上前に食中毒の事故がございまして、それを定期的にモニタリングしていこうということで、その後に腸炎ビブリオというものを主なターゲットとして、衛生指標として大腸菌群、一般細菌数というようなことで項目にあがって、それを検査しております。

(浦上会長)

これは特に塩漬けにしているわけではないわけですね。塩辛にしているオキアミというわけ

ではなくて生の。

(衛生環境研究所：田邊)

水揚げされたままのものということです。

(浦上会長)

分かりました、ありがとうございます。

(村松委員)

村松です。保育課さんのほうでは先ほど月に8件の放射性検査を行っているということでしたけれども、学校給食のほうでも放射性検査の実施とありますが、同じように8件くらいでしょうか。

(保健給食課)

さようございます。月8検体。これは保育課と共同してということになりますので、年間計画を立てまして、例えば偶数月、奇数月というふうに担当割りをいたしまして、その中で8検体という形でやっていますし、学校給食に関してはほかにも学校給食の丸ごと一食を全部ミキサーにかけて、それで放射性物質の検査をやっているというのを別枠でやっているところでございます

(村松委員)

ありがとうございます。それに関してもう一つ、一番最初の食の安全課の2ページ目のところにも市民の持ち込みの食材についての実施というのがあるのですが、だいたい市民から持ち込みというのがどの程度ありますか。

(事務局：登坂)

平成24年の10月から始めまして、平成24年度は27件、平成25年度は9件、平成26年は今のところ8件です。

(衛生環境研究所：田邊)

衛生環境研究所なのですけれども、先ほどの保健給食課さんの補足ということで、今の食の安全推進課さんのほうは主に収去ということですし、保健給食課さんと保育課さんについては給食食材のものについて私ども、衛生環境研究所のほうで放射性物質の検査させていただいていますが、放射性セシウムの134と137と放射性のヨウ素、以上の3項目についてやらせていただいていると。ほかの依頼課としましては食肉衛生検査所さんのほうの豚肉とか、井戸水、そのようなものについても一部入っております。

(浦上会長)

私からまたお聞かせいただきたいのですが、保健給食課さんは、このページの一番下のほうに異物混入等というのがあるのですけれども、しばらく前に浜松であったノロウイルスの食中

毒というのは、焦げか何かをとるのに異物混入にすごく気を使って、それのおかげでノロウイルスをなすりつけたみたいなことにもなっていたと思うのですけれども、例えば、僕はパン屋さんとおつきあいがしたことがあるので分かるのですけども、ちょっとしたことでどうしてもついてしまうと。それをあんまり細かく言われるからうちも同じことをやっていると言うのです。その辺はいかがなのでしょう。どこまでも異物として問題にされるのか。もしも何か基準みたいなものをつくられているようでしたらお願いしたいのですが。

(保健給食課：星野)

異物につきましては、非危険物と危険物というふうに分類をしております。例えば非危険物というものについては髪の毛、ホコリとかちょっとしたビニール片というものがたまたま混入するということがありましたので、そういったものについては非危険物と分類しております。危険物につきましては、ガラス、硬質プラスチック、金属等、やはり口の中に入れて傷つけてしまったり飲み込んでしまった場合、重篤なケースに陥るといったものの分類をしているところでございます。その分類にしたがってそれぞれの基準を作って、対応を決めているというところでございます。

(浦上会長)

そういうのは、現場の給食と一緒に食べていらっしゃる先生方にはどの程度まで周知されているのでしょうか。例えばちょっとパンに焦げがあった場合にどのように指導されるのかというのが気になるのですけど。

(保健給食課：星野)

学校における対応について、非危険物の場合は安全性を確認したうえで、そのままそれを取り除いて摂取するという形にはなっています。ただ、非危険物につきましては、これはやはり身体、生命に影響があるという判断を下したのであれば、それは給食をいったん止めるという判断をすることになっています。これにつきましては各学校のほうに対応マニュアルを配布しておりまして管理職等を通じて教員の方にも周知されているというところでございます。

(浦上会長)

非危険物だったら取り除いて食べると。

(保健給食課：星野)

そうですね、ケースバイケースなのですけども、大枠では取り除いて安全性が確認されるものについて、非危険物についてはそのまま摂取してよいという形になっています。

(箱岩委員)

箱岩ですけれども、農薬の資料3のところにある農薬の適正使用管理に関する情報提供や指導というか、そういうのはここでは政策のところでも各JAの研修会を開催して農薬の適正使用

を推進していくと明記されているのですけども、一般の、今、地産地消とかいって、意外と周りにいろいろな直売所みたいなものあって、地元の人たちが作ったのが並んでいるようなので、どのような指導がなされているのかなと思って。

(浦上会長)

それはJ Aを通していないということでしょうか。

(箱岩委員)

J Aと出ているのはJ Aを通していると考えていいのでしょうか。

(浦上会長)

その辺も含めてご説明をお願いします。

(高橋委員)

私のほうから若干補足させていただきます。私どもJ Aといたしましては当然今担当の方が話したとおり、講習会、研修会を催してやっています。いわゆる青果物、私ども農協へ共同出荷、農協を通じたものは生産履歴、トレーサビリティを必ず提出したうえで出荷の形を取っております。それを出さないと荷受けはしません。それと今食育センターでJ A新潟市が直売所、それもトレーサビリティを提出後になります。ですから、ただ、一般の生産者、組合員の農家さんがいわゆる振り売り、軽トラックなりで玄関先まで、そういうものについては指導しているのですけども強制してないので、各生産組合ごとに研修会をしているのですけども、実際に提出まではいたっていないというのが現状です。そういう形となっておりますので、すべての農産物がいわゆるトレーサビリティ、生産履歴があるかという点と必ずしもそうではないという現実もあるところをご理解願いたいと思います。

(浦上会長)

つまりJ Aを通されているものに関しては、農薬をどういうふうに使ったかという履歴は全部取れていると。そうでないのはまだ補足できない可能性はあるということ。よろしいでしょうか。もう少し何かご説明いただければ。箱岩さんもよろしいですか。

(箱岩委員)

ありがとうございました。

(鯨岡委員)

保健給食課の方にお伺いしたいのですが、今、学校給食で食物アレルギーの事故とか起きていますよね、そういうアレルギーのお子さんも増えていると聞いておりますけれども、その時の事故対応、先生方ですとかエピペンを使う使い方ですとか、そういう対応の仕方も実施されていると聞いておりますけれども、これは学校別といたしますか、何か計画があってやられていますか。

(保健給食課：星野)

エピペンに関しては各学校に必ず所有をしている児童さん、生徒さんがいる学校とない学校とまず区分されます。いる学校につきましては当然、管理職をもとに教職員が研修というものをしております。いつ、どこで発生するか分からないということですので、どこにエピペンを置いてあるのかということをお知らせしながら対応等、それぞれエピペンを所有している学校についてはやっています。では、エピペンの対象の児童、生徒がいない学校につきましても、今年度からエピペンを打つ練習をしていただくというキットを、保健給食課のほうでキット一式をバッグの中に入れておきまして、皆さん学校のほうで研修等してくださいということで、研修等していただいております。

(事務局：羽賀)

浦上議長、よろしいですか。食の安全推進課の資料4と資料3の関係で、一番上のページ、資料4と書いてある一番最初のページに記載漏れがありましたので、資料3の内容の追加をお願いしたいのですが。目的I基本方針2、製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保という表のカテゴリーの中で、「輸入農産物・加工品等の収去検査を行います。」と、「地方検疫所と連携し、輸入食品の安全対策を強化します。」というカテゴリーがありますが、その下のほうに資料3の1生産から流通・消費にかかわる食品安全性の確保、それから基本方針2の製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保、14項目の施策の中の(4)「食品表示に係る指導及び監視体制の強化」という項目、この項目が資料4のほうに抜けておりますので、追加という形です。これについては、食品事業者等を対象にした食品表示の講習会ということで、独自の事業という形になったと思いますけれども、やはりアレルギーに関して、特にアレルギー事故、それから我々も平成21年から今までに2件ほどアレルギーの関係で消費者事故を起こしてしまっておりますので、そうした消費者事故を起こした事業者さん、そのカテゴリーですね、菓子製造業やそう菜製造業の方々に集まってもらって、特に食品アレルギーについて特化しているわけではないのですが、十分注意を払うような形で、実務的に食品表示を作っていただくというような講習会を開催しているところなのですが、それをさらに今後継続、強化していくという項目が一部抜けておりましたので、補足説明いたします。

(浦上会長)

ありがとうございます。いかがでしょうか。今おっしゃった2件あった事故というのは、表示が抜けていたと。それで食べてしまったということですね。

(事務局：登坂)

そうですね。抜けていて、食べてしまって、アレルギー症状が出てしまった。

(浦上会長)

単純な記載漏れということになるのでしょうか。

(事務局：登坂)

記載漏れですね。原材料表示を作るときに漏れていたということです。

(浦上会長)

分かりました。ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。まだ時間もありますし、項目もあると思うのですが。

ないようでしたら、まだ時間がありますけれど、次に移らせていただいてもよろしいでしょうか。

続いて議事（２）ですが、事務局から何かございますでしょうか。

(事務局：廣川)

一つございますので、今資料を配らせていただきますのでお待ちください。

今、皆さまのお手元に平成26年度ノロウイルス食中毒予防セミナーという講演会のチラシを配らせていただきました。これにつきましては、昨年も実施しましたが、今年度第2弾ということで今月20日(木)午後1時半から、新潟ユニゾンプラザの多目的ホールで開催いたします。内容につきましてはノロウイルス食中毒の予防対策ということで、専門家の方、行政などが講演いたします。まず一つ目が専門家ということで、ノロウイルス予防対策について、国立医薬品食品衛生研究所の食品衛生管理部第四室の野田室長から、専門的なノロウイルスの予防対策についてお話を伺います。

二つ目なのですが、先ほど浦上会長のほうからもお話が出ましたが、浜松で給食の食パンを原因とするノロウイルスの大規模な食中毒が起きまして、皆様の記憶にもあるのではないかと思います。そのときに対応を直接担当された浜松市保健所の生活衛生課の寺田課長さんのほうからおいでいただいて、この事件についての状況、それから対応策ということで、具体的な生のお話を聞かせていただけるということで計画しております。先着順で400名の定員ということなのですが、現在400名を越えまして、締め切っているような盛況な状況です。これについては案内は給食施設であるとか大規模な飲食店、販売等、いろいろな食品衛生協会等を通して声かけしていただきまして、定員に達しているというところでございます。皆様には今回ご案内させていただいたばかりですので、もし皆様の中でぜひ参加していただけるということがありましたら、声かけをしていただければ歓迎いたします。市民向け、食品関係の事業者向けの啓発活動ということで、今回PRさせていただきました。

(浦上会長)

ありがとうございます。

私もぜひこれ聞きたいのですけれども、ちょうど予定が入っているので考えておきます。皆

さんもぜひよろしかったら。

皆さん、ほかに何かよろしいでしょうか。今回こういう形で冊子をまとめていただいたので、変更点など説明も分かりやすくよかったかと思います。どうもありがとうございました。だいぶ早いですがこれで終わらせていただいてよろしいですか。なければ議事が終了したということにさせていただきますので、会の進行の任を解かせていただきます。皆さん、熱心にご意見交換していただきありがとうございました。進行の方に司会を移させていただきます。

(司会)

浦上会長、進行どうもありがとうございました。また、委員の皆様も御検討いただきまして誠にありがとうございました。本日いただきましたご意見を基にまた素案のほうを修正いたしまして、今度はパブリックコメントの募集をさせていただきます。来年3月になりますと、年度末でお忙しいときとは思いますが、再度、食の安全意見交換会のほうを第3回目ということで開催させていただきますので、ご案内がありましたら、皆様にはぜひお時間作っていただいて、ご出席をよろしくお願ひしたいと思ひます。

それでは、だいぶ早く終わりましたけれども、本日の意見交換会はこちらで終了とさせていただきます。皆様、誠にありがとうございました。