

■ 平成 26 年度 第 3 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 27 年 3 月 25 日（水）午前 10 時～

会場：新潟市保健所講堂

（司 会）

これから平成 26 年度第 3 回新潟市食の安全意見交換会を開催いたします。

私、司会を務めさせていただきます食の安全推進課の本間と申します。よろしくお願いいたします。

本日の会議は 2 時間ほどを予定しておりますので、よろしくお願いいたします。また、こちらの会は新潟市食の安全意見交換会の傍聴に関する要領によりまして公開となっておりますので、本日の件につきましては録音させていただきまして後日ホームページ等で公開させていただきますので、よろしくお願いいたします。

会議の傍聴者の定員ですけれども、10 人以内となっておりますけれども、本日傍聴者の方はいらっしゃっておりませんのでご了承願います。本日、内田委員につきましては、ご都合によりご欠席となっておりますのでご了承願います。

続きまして、皆様方にお配りいたしました資料の確認をさせていただきます。本日、皆様方にお配りしました次第、こちらの裏に配付資料の一覧が載っておりますのでご確認をお願いいたします。配付資料がたくさんございますので、全部の説明は省略させていただきます。本日、事前に皆様方にお配りしました資料の中で、資料 1「新潟市食の安全基本方針」、資料 4「平成 27 年度新潟市食品衛生監視指導計画」の資料につきましては、最終案の段階になっておりますので、表紙には「素案」と記載されておりますけれども、「案」ということで訂正していただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。また、本日皆様方には座席表と関係職員の名簿も両面印刷のものをお配りしておりますので、ご確認をよろしくお願いいたします。

また、本日皆様方の前にスタンドマイクをご用意しておりますけれども、ご発言なさる前に右側にありますボタンを押していただいてマイクに赤いランプが点いた時点でお名前をおっしゃっていただいてご発言していただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、これより議事に入ります。会の進行は会長が執り行うことになっておりますので、浦上会長よろしくお願いいたします。

（浦上会長）

それでは次第に沿って会議を進めさせていただきます。

まず、議事（1）『新潟市食の安全基本方針』第二次改定版（案）及び市民意見募集結果に

ついて」説明をお願いいたします。

(事務局：廣川)

事務局の廣川と申します。私のほうから資料1と2、それから資料3-1、資料3-2について説明させていただきます。

まず資料1『食の安全基本方針』第二次改定版(案)』について説明いたします。これにつきましては、先回お示しした案から5点ほど修正がありましたので、まずこれについて説明いたします。

一つ目は、2ページの「基本方針の位置づけ」の中で、新潟市農業構想があります。これは今まで仮称となっておりますが、今回名称が確定しましたので仮称については削除いたしました。

次に、二つ目3ページ「成果指標」について、平成26年度の食育・健康づくり市民アンケートの調査結果が発表されまして、現状値が確定しました。そこで、確定値を入れ込むとともに指標の2については、具体的な目標値を設定しました。

それから、三つ目11ページの一番下の「用語解説」の放射性物質検査のところ、アンダーラインが引いてあるところです。「給食で使用する食材」についても、放射性物質の検査を行いますということで文言を追加いたしました。

それから、四つ目12ページ(1)「食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供」の中段に食の安全推進課の施策が載っていると思います。この二つ目の「自家消費のための食材について、放射性物質検査を行います。」という項目につきましては、削除をする方針です。理由については、後ほど説明させていただきます。

それから、五つ目16ページ、3の「市民意見提出手続き」につきましては、パブリックコメントが終了しましたので、その募集結果を記載してあります。以上の5点を修正してあります。

続きまして、資料2をご覧ください。基本方針の市民意見の募集結果についてです。意見募集は1月19日から2月17日までの30日間行いまして、1名の方から1件のご意見をいただきました。裏をご覧ください。意見については、素案のところ、目的と成果指標について意見がありました。意見内容は、ここにありますように「成果指標が市民の意識のみとなっているが、食の安全に関する取り組みについて、具体的な指標が設定できないか。例えば、市内産農産物について基準を超える残留農薬の発生件数がゼロとか、HACCPの取り組みについて一定の割合以上であるとか、食品表示違反件数を一定以下などの指標を設定して、その達成に向けて必要な活動や施策を展開していくことが必要ではないか」という意見をいただきました。

これに対しまして、隣の市の考え方の案をご覧くださいたいのですが、具体的な指標設定については、今現在の基本方針においてすでに行っています。今回、5年間の取り組みの評価を

行いましたところ、目標を達成したのは34指標のうち15指標で、達成率は44パーセントと低い結果でした。達成できなかった理由としては、個別施策の方向性の変化によるものが多く、このような手法ではなかなか食の安心・安全の確保を総合的に評価することが難しいということで、今回の改定においては市民の食への安心感を高めることが目指す方向性と考えて成果指標を設定しました。提案のありました具体的な指標については、各担当の部署で目標設定をする際の参考とさせていただきたいということで、市の考え方をお示しして基本方針の案については修正を行わないという方針でいきたいと思っております。

なお、今の市の考え方に出てまいりました5年間の評価の詳細については、議事の(3)で説明したいと思います。

次に、資料3-1をご覧ください。先ほど成果指標の現状値の確定と目標値について設定したということでお話をいたしました。まず、「指標1」ですが、平成26年度の現状値が70.5パーセントでした。目標については変更なく75パーセントで、設定の根拠についてはここに記載してあるとおりです。アンケート結果について若干説明したいと思います。資料3-2の91ページをご覧ください。これが平成26年度の食育・健康づくりのアンケートの結果なのですが、食の安全に関する知識を持っている程度はどうかということです。91ページを見ますと「持っていると思う」という方が18.5パーセント、それから「ある程度持っていると思う」が52パーセントで合わせて70.5パーセントでしたので、確定値をここに挙げます。

それから、資料3-1「指標2」について、現状値は33.8パーセントでした。この調査結果については今ほど見ていただきました資料3-2の96ページをご覧ください。全体結果が載っておりますが、「どちらとも言えない」と回答した人が56.3パーセントと非常に多くなっています。「十分に行われていると感じている」人が4.1パーセント、「ほぼ十分に行われていると感じている」方は29.7パーセント、合わせて33.8パーセントという非常に低い結果でした。

そこで、目標につきましては高めなのですが60パーセントと設定いたしました。設定根拠につきましては、資料3-1にありますように、新潟県が実施している同様の調査結果を参考にしております。資料3-1の一番下を見ていただきたいと思います。この表の中に新潟県が実施している「夢おこし政策プランのための県民意識調査結果」の平成24年度、平成25年度、平成26年度の結果が載っております。県のほうでは「十分」と「ほぼ十分」を合わせた「十分だと感じている」という方が新潟市の結果と比べまして非常に高い水準です。そこで、新潟市としましても今後5年間で県並みのレベルにまで引き上げることを目標に、より一層市民への周知を図っていききたいと思っております。そこで、60パーセントという目標値を設定いたしました。目標達成のための具体的な取り組み内容につきましては、議事の(3)の平成27年度施策の実施計画において説明させていただきます。

次に、資料3-3については、事務局の登坂が説明いたします。

(事務局：登坂)

事務局の登坂と申します。よろしくお願ひいたします。先ほどの説明でお示しました基本方針案の12ページの自家消費のための食材についての放射性物質の検査についてご説明いたします。市民持ち込み食材の放射性物質の検査については、平成24年10月から開始しまして、平成27年3月時点で合計44件の検査を行っております。平成24年度当初と比較すると現在は減少傾向となっております、また新潟県が行っている検査の件数についても平成24年度は575件だったのに比べ、平成26年度は37件になっておりまして、かなり減少しています。さらに全国的に見ても基準値を超過しているものについては、山菜やきのこ、野生鳥獣、それから太平洋沿岸の生産物に限られてきている現状になっております。これらのことから、放射性物質による食品汚染の不安は全体的に軽減されていると考えられますので、施策の推進からは削除したいと考えております。以上です。

(浦上会長)

ただいまのご説明に対して、何かご質問ご意見がありましたらお願いします。

(瀬下委員)

指標1の食品の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合ということに関してですけれども、今のご説明から現状値を見て目標値の設定をお聞きしまして、これは大変理解しました。その中で、市の食育推進基本計画の中で、このように進められると思うのですけれども、国が挙げています食育推進基本計画のこの指標については、期間も違いますが平成27年度で90パーセントという回答を出していますね。この辺の数をどのようにとらえたらいいのでしょうか。

(事務局：羽賀)

ただいま、瀬下委員がおっしゃられた国の食育推進計画ということでよろしいですか。

(瀬下委員)

はい。

(事務局：廣川)

事務局の廣川です。私どもは新潟市の施策ということで、基本的には新潟市の食育推進計画と足並みを揃えていこうということなのですが、ただ今回、食育推進計画も平成28年度が最終評価年ということになっております。目標設定は食育・花育センターで計画を担当しておりますので変わる可能性も考えられると思うのですが、国のほうが90パーセントという非常に高い目標です。食育のほうで最初に目標設定したときが、まず65パーセントという、そこをクリアしてただけでかなり上がっていると思いますので、その先10パーセントプラスの75パーセ

ントで考えております。また、食育推進計画の第三次が始まった時点でその辺は担当と連携しまして、また新しい目標値が食育のほうでも話し合われましたら、一緒に考えていきたいと思っております。

(浦上会長)

よろしいでしょうか。

(瀬下委員)

分かりました。国のほうは最初の現状値が37点いくつくらいで、そして目標値を90パーセントに上げてまして、私はこの措置に非常に驚いたもので、市の形は徐々にということでもいいと思うのですが、そんなことでご質問いたしました。

(事務局：羽賀)

今、瀬下委員がおっしゃられた国の計画について、今日実は残念ながら食育・花育センターの担当者が欠席でして、今確認を取ってまた必要があればお話ししたいと思いますので、よろしく願いいたします。

(瀬下委員)

ありがとうございました。

(浦上会長)

ほかにご質問いかがですか。

私からお伺いしたいのですが、放射性物質の市民による持ち込み検査を中止されるということなのですが、確かに数も下がってきて皆さんの関心も薄れてきているみたいなのですが、これだけ調べられて陽性というか基準値を超えていたという例はあるのでしょうか。

(事務局：登坂)

基準値を超えたという例はありません。若干数値が出たというものは何件かあるのですけれども。

(浦上会長)

分かりました。基準値を超えたものがなくて、なおかつでしたら非常に納得できると思います。まだまだ基準値を超えるものが出るようでしたら、まだやったほうがいいかなと思いましたが、ありがとうございました。

ほかに、いかがでしょうか。

(事務局：羽賀)

基本方針の推進の施策から自家消費食材の検査の項目を削除するということでして、検査自体を辞めるというわけではありません。だいぶ件数が減ってきていますので、同じ新潟市にも県の新潟県消費生活センター、ユニゾンプラザに同じ機械が置いてありますので、それとの兼

ね合いで調整していこうという段階になっています。

(浦上会長)

分かりました。ありがとうございます。

ほかに、どなたかご意見ございませんか。

(箱岩委員)

放射性物質の検査に関しても一般市民が持ち込める地域があって持ち込めればいいのですけれども、そうではないと持ち込んだものに関して検査をする。広域に考えてどこからどこまでお願いして、その山菜なりを検査するという事はなさないのか疑問なのですけれども。

(浦上会長)

持ち込みではなくて、売っているものの収去検査ということなのでしょうか。

(箱岩委員)

売っているものに関してなのですか、この検査は。

(浦上会長)

これは売っているものではないのですが、おっしゃりたいのは消費者というか山菜を採りに行きますね、それ以外にということですか。

(箱岩委員)

市民の口に入るもので、いただいたりする場合はあるとそういうものの検査とか。

(浦上会長)

いただくというのは、近所の方から例えば山で採ってきたものをお裾分けしていただいたというものでしょうか。

(箱岩委員)

どの地域であれば安全とか。

(浦上会長)

地域ごとに、そうすれば。

(箱岩委員)

新潟市であれば市内のどこから採っても安全であるとか、それを持ち込みされた方のデータとか、そういうものは一般市民に結果を報告されないのですか。

(事務局：登坂)

検査結果について公表しているかというお話でよろしいでしょうか。

(箱岩委員)

はい。

(事務局：登坂)

私どものホームページで検査結果については出させていただいているのですが、新潟市のものについては新潟市と書いてありまして、特に区ですとか住所というのは記載されておりませんが、今のところ、新潟市内で基準値を超えているものはありませんし、それから持ち込みに関しても新潟市内の家庭菜園でつくったものとか、そういったものを持ち込んでいただいて検査させてもらっていますけれども、特に問題になる数値は出ていませんので、そういった形の答えでよろしいでしょうか。

(村松委員)

村松です。資料3-1の指標2に関することですが、後で詳しくというお話があったと思いますが、アンケートの現状数値を見て非常に低い値であったことに驚いているのですけれども、県の夢おこし政策プランのところでも比較的水準的には低い値、県に比べたら低いのですけれども、96ページにあります新潟市の食の安全基本方針がなかなか市民に浸透してきていないという結果の現れだと思しますので、これから具体的に方針的にかなりアップしていかなければいけないので、どういう方向性なのか、また後でとは言ったのですが分かりやすく説明していただければと思います。

(事務局：廣川)

資料3-2の101ページをご覧いただきたいのですが、今回のこのアンケートで取り組みが不十分だと感じた方が、何について不十分だと思っているかというものを示したものです。これを見ますと、やはり食品に関する情報提供が非常に無いというのが一番多い現状でありました。先ほども説明しましたが、「どちらとも言えない」という方が半数以上を占めていて、結局「分からない」、「不十分だ」という人も情報不足だと思っているし、どちらともいえないという方も、いろいろな情報がまったく入っていないために答えられませんという方が多かったかと思えます。やはり、「どちらともいえない」という人を「十分に行われている」と感じるように持っていくために、先ほど議事(3)でご説明するとはお話ししたのですが、資料8の4ページの「市民に対する食の安心・安全への理解の促進」について、「食に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供」をやっていくというところで、今までの講習会やいろいろな普及・啓発活動に加えまして、「バス、電車の車内アナウンス等」を活用して、情報提供及び啓発をどんどん行っていこうと考えております。

それから、「食の安全基本方針」であるとか、次にお話しします「食品衛生監視指導計画」の内容を合わせた概要版を作成・配布して、市の取り組みへの理解を図っていこうと。それから、食の安全に関する取り組みのリーフレットを配布する。ミニサイズにしまして公共施設やスーパー、それから飲食店に入られた人が手に取って見られるような小さなサイズのリーフレットをあちこちに置いて周知を図っていく。この3点を新たに平成27年度の取り組みに加えて、60

パーセントに引き上げる取り組みを行っていこうと考えております。

(浦上会長)

今のご説明でいかがでしょうか。

(村松委員)

分かりました。ありがとうございます。それから、情報に関する分からないところは、情報提供というところで、もし今後このようなアンケートを行うときに例えばどういう点に分かりにくいのか、情報が少ないのかというものを聞く形を取ったほうが、具体的に政策として新たに分かるのではないかと思うので、そこを考えていただければなと思いました。

(事務局：廣川)

ありがとうございます。このアンケートについては、毎年実施しておりますので、今回の結果を踏まえて、また来年、委員のご意見を取り入れて考えていきたいと思っておりますので、ありがとうございました。

(浦上会長)

ほかに、ございませんか。それでは、議事を先に進めさせていただきたいと思えます。

続きまして、議事(2)「平成27年度食品衛生監視指導計画(案)及び市民意見募集結果について」ご説明をお願いします。

(事務局：齊藤)

事務局の齊藤と申します。私から資料4及び5「平成27年度新潟市食品衛生監視指導計画(案)」と、これについての「市民意見募集結果」についてご説明させていただきます。

まず、資料4をご覧ください。こちらは食品衛生の監視指導における具体的な取り組みをまとめたもので、食の安全推進課、食肉衛生検査所、衛生環境研究所が実施していきます。はじめに、2ページの第1「重点的に監視指導を実施すべき事項」ですが、これは最近起きた食中毒や不適切な食品の取り扱い事例、また市民アンケートの結果を踏まえて決めておまして、1から6の項目を重点として挙げています。その中から、平成26年度からの変更点、ポイントについて説明させていただきます。

まず、4ページの2「収去検査の実施」についてです。検査計画の詳細については16ページをご覧ください。市民アンケートで食品添加物に関する不安・不信が多いことが示されましたので、16ページの表の中ごろ「分類」の「その他の食品」中の「加工食品」の検体数を35から40検体に増やしまして、食品添加物の検査を強化していきます。同じく、農産物の残留農薬については、主に市内産を中心に検査を行うとしておりましたが、これについては後ほど詳しくご説明いたしますが市民意見の提出を受けて修正する予定であります。

また、平成26年度に他の自治体でブリの加工品を原因としたヒスタミンの食中毒があったこ



とから、魚介類加工品を対象としましてヒスタミンの検査を新たに追加しております。

また、放射性物質検査についてなのですが、こちらも平成 26 年度と同様に、引き続き市内産の農産物、水産物、そして新潟市食肉センターで解体された豚肉について行っていきます。

5 ページをご覧ください。4 「広域流通食品を製造する施設に対する指導」を引き続き実施していきいますが、平成 27 年度は特にHACCPの概念に基づいた高度な衛生管理の導入の推進を強化していきます。また、5 「食品への異物の混入防止に対する指導」を新たに重要監視事項としました。これは、平成 26 年度に食品への異物混入事案が相次いだことから、HACCPの概念に基づいて異物の混入の可能性のあるものを予め想定することなど、飲食店や製造業者に対する指導を強化していきます。

次に、「立入監視検査」について説明いたします。資料 4 の 10 ページをご覧ください。食品等事業者の施設ごとにランクに分類しまして、監視の回数を定めています。平成 26 年度からの変更点について説明いたします。まず、10 ページにお示ししました表ですが、これまでは対象とする施設の数のみの記載をしておりましたが、必要な立入監視検査の数、具体的な計画数を明記しました。また、「B」の「ア」ランクの弁当屋、仕出し屋のうち、提供食数の少ない施設を「D」の「ア」のランクにしております。また、この表の中にはもうないのだけれども、「B」の「エ」ランクとしておりました浅漬けを製造する漬物製造業を「C」の「ウ」のランクに移行しまして、「A」ランク以外の漬物製造業としてまとめて記載しております。これにつきましては、平成 24 年度から浅漬けを製造する漬物製造業の施設に殺菌工程の追加などを指導してきましたが、全体の 8 割弱の施設で殺菌工程の導入が図られていることから、年に 1 回確認を行うということとしました。

次に、市民意見の募集を行った結果について報告いたします。資料 5 をご覧ください。平成 27 年の 1 月 26 日から 2 月 24 日までの期間で意見の募集を行いました。その結果、1 名の方から 1 件の意見の提出がありました。意見の概要と市の考え方は 3 ページのとおりとなっております。

資料 4 の（案）なのですが、4 ページに記載しております、2 「収去検査の実施」の「農畜産物の残留農薬などの検査」につきまして、市民の消費量の多い農産物について残留農薬の検査を行うべきではないかという旨の意見をいただきました。これについて検討しまして、本文のほうを「市内産の農産物に加え、市民の消費量の多い農産物について残留農薬の検査を行います。」と修正したいと考えています。また、資料 4（案）に記載しております講習会の実績値や施設の数については、今後最新値に差し替えていく予定であります。

以上で、平成 27 年度食品衛生監視指導計画（案）及び意見募集結果についての説明を終わります。

(浦上会長)

ありがとうございました。それでは、今のご説明についてご意見お願いいたします。

私から、最後の方のパブリックコメントですけれども、消費者の方とお話しすると、もっと検査をやれということをよく言われるのですけれども、実際には私、放射能にしても残留農薬にしても、出来上がったものの検査というのはあまり役に立たなくて、それよりもつくる過程をきちんと監視する指導するほうが余程理にかなっていて、それがうまくいっているのかどうかの最後の検証といたしますか、うまくいっていることを確かめる意味でいくつかやるのが本来のやり方で、いくら検査してもつくられる量が膨大で検査できる量はどうしても少ないので、ここのお答えのほうも、そういう旨で書かれたほうがいいのではないかなと思いました。

つまり、市が農作物のつくり方や農薬の使い方をきちんと指導していく。検査によってだめなものをピックアップするというのは、どちらかというを抑える目的ではなくて、農薬の残留を減らす目的は使用方法の指導のほうに力点を置いているのだということではないかなと私は思うのですが、いかがでしょうか。

(事務局：羽賀)

会長が言われているのは、もっともだと思っております。前もこの話をしたところなのですが、我々保健所の権限として、収去検査ということで毎年農薬の検査をしておりますけれども、農薬の使用に關しての取り締まりについては、新潟市で残念ながら権限を持った部署がなく、県の三条の地域振興局で指導しているという形になっています。しかしながら、我々も過去何年か検査をしていく上で、農薬の基準違反の事例に何例か当たっておりますけれども、その中で県の職員と我々と使用実態の確認をしているのですけれども、その中で各農協も一緒になって指導しているのを我々も分かっていますので、そういう意味の最終確認ということで我々の権限で一応、その検査を行っているということになっております。

(浦上会長)

分かりました。市には権限がないわけですね。使用方法に關しての指導の。分かりました。いかがでしょうか。ほかにご意見はありませんか。

(梨本委員)

今の農薬の検査のところなのですけれども、農協としても今、徹底して農薬の使用については指導をしっかりやっているところでございますけれども、その中で今、一番我々が感じているのは農薬のメーカーのところなのですけれども、マイナーな作物については非常に登録が少なすぎるという印象があります。費用対効果のところなのだと思いますけれども、メーカーとしてはマイナーな農薬については範囲を広げてもらっていないというのが現状でございます、その辺のところが一番苦慮しているところでございます。

その中で、どうしても病気や虫との戦いの中で、使用ができない部分をもう少し行政も含めて、マイナーの部分についてはメーカーに指導していくこともこれから必要だという思いがしています。その辺も含めて、農薬の使用については我々も非常に一生懸命やっているのですけれども、出荷の前には必ず農薬検査を全部やって、それから出荷をするという仕組みもつくってございますので、その辺のところはいいのですけれども。例えば食用菊についてもマイナーな部分でございまして、全国的にも菊を食用にする習慣のあるところは新潟と山形に限られていますので、農薬の制限が非常に厳しい作物で、そういうことも含めてつくるほうとしても、その辺の指導をメーカーに対しても行政とか、例えばグルーピングのような仕組みをつくれなかなという思いもあるのですけれども。トマトはいいのだけれども、ミニトマトではだめだという農薬もあるのですが、そういうところでトマトであったらトマトのグループとしての農薬の規制があるべきだと思うのですけれども、その辺のところも行政の皆さんからも少し考えてもらいたいと思っていますので、これは意見でございます。

(浦上会長)

ありがとうございます。いかがでしょうか。

(事務局：羽賀)

今、みらい農協の梨本委員のほうから非常に貴重なご意見をいただきました。先ほども申しましたとおり、直接我々がこの件に関して要請とか難しいところはあるのですけれども、農薬取締法の部局、県庁ですが、どこがそれに該当するのか分かりませんが、そういう話が委員からありましたということは機会を見つけてお話ししたいと思っておりますので、よろしくをお願いします。

(浦上会長)

今、県とおっしゃいましたけれども、基準値を決めるのは県の仕事なのでしょうか。国の仕事なのでしょうか。

(事務局：羽賀)

想像ですので分かりませんが。

(菊池委員)

残留農薬については、厚生労働省です。

(事務局：羽賀)

残留農薬については、厚生労働省になりますけれども、農薬の農薬取締法のミニトマトで使えて、大きなトマトで使えないとか、そういう区分けについては農林水産省になると思います。

(菊池委員)

そのとおりです。いろいろな農業法等があることは承知しておりますので、私どものほうか

らも上のほうに伝えてまいりたいと思っております。

(浦上会長)

よろしく願います。特に食用菊のような非常にエレガントな食べ物は新潟県の特産品でどんどん売るべきではないかなと思います。

おいしいですし、あれを料亭で出されると知らない人はえっと思う食べ物だと思うので、ぜひ全国区にしていきたいなと思っています。ほかに、いかがでしょうか。

(瀬下委員)

5ページの5番、HACCPに基づいた衛生管理の導入なのですが、もう少し具体的に聞きたいと思っておりますが、資料8には食肉衛生検査所で、そういうものを3回やると書いてありますけれども、もう少しこの辺の内容をお聞きしたいと思っております。これ以外の分野がどうなのかという。

(事務局：羽賀)

HACCPにつきましては、今、瀬下委員から食肉衛生検査所の例でお話がありましたけれども、あとで食肉の担当の佐藤所長から、食肉衛生検査所についてお話しします。保健所の食の安全推進課につきましては、平成8年、HACCPという概念が食品衛生法に取り入れられて、総合衛生管理製造過程という、ある程度決められた製造をしなければいけなかったところにHACCPの概念が導入されて、それで専門的になるのですが、平成8年からHACCP制度ということで日本では推進してきたところです。その間、雪印乳業のHACCPの施設で事故を起こし、それを契機に国のほうもHACCPに対する認証制度の縛りを非常にきつくしてきた経緯があります。今般、それでは国際標準の衛生管理の制度のHACCPが日本に普及しないということで、先般厚生労働省のほうでもう少し日本にHACCPを普及させようではないかということでガイドラインが改正されました。

それをもとに、我々はガイドラインに則って、今般2月議会で条例を改正して、新潟市内においてもHACCPを推進させようと思っております。ただ現状、どのような方法論で普及させていくかというのが、まだはっきりとは分かりませんし、また新潟でHACCPを推進するのではなくて、日本全国で推進しますので、日本全国ある程度同じ目線であり縛り過ぎず、柔軟過ぎず、フレキシビリティを持って対応したいということです。今、国のほうも全国的にどのくらいの導入状況で、今後目標としてどのくらいの導入を目指すのかというのをアンケートをしている最中ですので、その結果を踏まえて、我々も今後どういう形で推進していくかを検討したいと思っております。

食肉については、後段の個別の取り組み指標のところでは佐藤所長が説明するというものですので、よろしく願います。

(瀬下委員)

ありがとうございました。

(浦上会長)

私からそれにひとこと。総合衛生管理製造過程で雪印はそれをやっていたのだけれども、失敗しているのです。ですから、私たちから見るとあれはHACCPではなくて、HACCPをかなりねじ曲げている。正直申し上げて、総合衛生管理製造過程というのは、あれもやれ、これもやれともものすごくガチガチなのです。こんな牛乳みたいに入荷から出荷までの時間が短い産業で本当にできるのかと言われると、できないと思います。できないが高い目標を掲げるようなシステムなのです。できれば完璧かもしれませんが、HACCPのいいところは、ここは重要だけれどもここは手を抜いていいよといってくれるところなのです。大切なところだけを何ポイントかしっかり抑える。あとはそこそこやればいいですよ。

ところが、総合衛生管理製造過程は、あそこも大事、ここも大切にやってしまったものから、はっきり言ってあれを世界に持って行って、これをHACCPですと言われたら、世界的にはバツを付けられましたので、今回、厚労省も反省されたのかなど。国際的なHACCPという言い方をされているのです。そちら側のほうの普及でしたら非常に私は実効性は出ていると思います。ただ、それであっても達成は楽ではありません。特に小さい会社ではなかなか大変だと思いますので、そういうところを市が何らかの形でサポートされるというのが一番いい政策だと思っています。勝手にコメントさせていただきました。

ほかにいかがですか。よろしいでしょうか。

先ほど、浅漬けの業者の方のランクを下げたのですが、きちんと消毒なんかは今までやられていなかったのをやられるように指導されたということなのですか。

(事務局：登坂)

平成24年の夏から、浅漬けに関しては夏のもの冬のものということで、2回行っていたのですが、当初は殺菌工程を入れることとなって、何回も行って指導をしている間に考え直していただいて、殺菌の工程をかなり入れていただいたということで、今後は2回から1回にということで、1年に1回行ってお話するというように考えています。

(浦上会長)

それは、義務というか、そういうわけではないわけですね。

(事務局：登坂)

義務ではございません。あくまで衛生規範ですので、義務ではなくてできればやってくださいというところです。

(浦上会長)

私はもう義務にしてもいいくらいではないかなと思うのですけれども。

ほかに、どなたかいかがでしょうか。

ご意見がないようでしたら、議事を進めます。それでは、議事（3）「平成26年度食の安全基本方針に基づく事業報告及び平成27年度施策の実施計画（案）」についてご説明をお願いします。

（事務局：登坂）

資料6の「取組指標別 平成26年度実績及び評価」をご覧ください。平成22年度から5年間取り組みを行った34指標について最終評価を行いました。評価の欄ですが、丸が目標を超えた指標、三角は目標に到達しなかった指標、バツは当初値を下回った指標ということになっております。「不可」は施策の方針の変更等により評価できなかった指標となります。全体評価を資料の下部にまとめてあります。丸の付いた目標を達成した項目は34項目中15項目で44パーセントという結果でした。

議事（1）の市民意見に対する市の考え方も説明しましたが、取組指標の中には目標設定時とは方針の転換などにより、最終評価が不良、または評価不能と判断された項目が多くありました。対象番号7、8、12、19、23、24、34の7項目がそれに該当いたします。8、12の理由については備考に記載したとおりになります。その他の項目についても方針の変更や対象施設の見直し等により評価が不良となっております。

資料7は各担当課で実施している関係資料の実績となりますので、説明は省略させていただきます。

以上で、資料6と7の説明を終わります。

（浦上会長）

いかがでしょうか。もう少しこの辺を説明してほしいところがあったらぜひお願いしたいのですが。資料6なのですが、「当初の値」、「平成26年度（実績）」、「中間目標」、「目標」のところで、評価が丸、バツが付いているのですが、どこをどう比べると丸、バツが付くのかをもう一回ご説明できるでしょうか。分かりにくいところがありますので。

（事務局：登坂）

目標を超えているものは丸です。三角については、目標を下回っているのですけれども、当初の値は上回っているものであります。それから、バツについては当初の値を下回っているものになります。それから、方針の転換なので評価ができないといったものについては「不可」という評価になっております。

（浦上会長）

当初の値というのは平成20年度、平成21年度と書いてある年度の実績値ということですか。

(事務局：登坂)

そうです。

(浦上会長)

分かりました。バツが付いている方、7番のところは当初5団体やっていたのを15団体にしたかったのだけれども、結局1団体しかやらなかったということはまったく方針を転換してしまっただけということなのではないでしょうか。

(農業政策課)

農業政策課の中島と申します。GAPの取り組みですけれども、当初5団体ということで目標は15団体を目指していたのですが、結局GAPの取り組みがなかなかしづらということで、できたところが1団体という結果です。取り組みの目標としては17を目指していたのですが、取り組んでいただいた農家が法人を含めてですけれども、1団体という結果です。

(浦上会長)

5団体あったものが減ってしまった。5団体が6団体になったということなのですか。

(農業政策課)

5団体はそのままあって、さらに10団体ということだったのですけれども。

(浦上会長)

それが1団体しか増えなかったのですか。

(農業政策課)

そういうことです。

(浦上会長)

これは別に目標を変えたとかではなくて、ほとんど達成されなかったということなのですか。

(農業政策課)

そうです。

(村松委員)

対象番号19に該当しますけれども、当初値が350件あった検査が平成26年度は320件。目標はかなり大きい840件ということなのですが、先ほどありましたように監視に行ったりしつつ啓発を行っているとは思いますが、その間、場合によっては検査をしていったのだと思うのですが、かなり件数が少ないのはどうしてでしょうか。

(事務局：羽賀)

これにつきましては、当初平成21年度は市場の中だけの施設の拭き取り検査をやっていたと。実は平成26年度も市場の中、場内の中だけの検査をやりました。目標を立てたときが中間ということで最終840と、大きな目標を立てたのですけれども、これについては計画段階で市場の

みではせっかくの施設が勿体ないのではないかと。日頃の監視の中で気になる点を拭き取って市場のところで検査してみたらどうかという方向性で考えて件数を増やした経緯があります。しかしながら、通常の業務の中で市場に行って検査をするというのは、非常に人力的にもかなり無理があったということで、市場内の施設の検査については通常の収去検査の中の拭き取りで対応しようということになりまして、目標の大幅減ということになりました。

(村松委員)

分かりました。ありがとうございます。設定が大きすぎてしまった。現状とかけ離れていたということですね。

(事務局：羽賀)

そうですね。より拡張して頑張ろうという気合いで入れたのですが、実際は場外の通常の市内の施設までの拭き取りはできなかったということです。

(浦上会長)

それは、収去件数と同時に少しはやられたということですか。

(事務局：羽賀)

そうです。通常の収去検査に合わせて拭き取り検査をやっていますので、それについては市の衛生環境研究所で検査していただくと。我々はこの時点では通常は監視の中で衛生環境研究所でやってもらう計画検査以外に、ここが気になるなと思ったところを拭き取って、市場の検査室で検査してみたかったということなのです。ところが、なかなか江南区まで行って検査をして業務を終えて帰ってくるという流れが、ニーズの関係からできなかったということになります。

(瀬下委員)

対象番号 13 でございます。学校給食における市内産の農産物の使用率ということなのですが、15 パーセントという目標があるわけです。当初の値も 14.5 パーセントで割と低い値で目標を立てられているのではないかと思います。先ほどにも触れましたけれども、第二次の食育推進基本計画では国は 30 パーセント以上という数字を出しております。この新潟市という農業県の中の新潟市であれば、市内のいろいろな旬の農産物を取り入れた形での学校給食が望ましいのではないかと思います。その点で、使用率 15 パーセントという数値の目標値の考え方について伺いたいです。

(保健給食課)

質問にお答えいたします。先ほどの 30 パーセントというのは市産のものではなく、県産のものではないかと思われれます。そうすると、新潟市は現在平成 25 年度の数値ですと 31.3 パーセント県内産ということで、その点については 30 パーセントをクリアしております。新潟市とし



ましては、さらに新潟市の農産物、農林水産物について監視をしていくという形で別途取り組みをしておりますので、県は30パーセントを超えておりますが、さらにとりいう形になると、このくらいの数字を今までどおり維持しているという形になりますので、なかなか市産のものになりますと値段の制約、あるいは時季物もあるものですから、なるべく市産のものを取り入れるようにはしているのですが、そういった絡みもありましてできるところとできないところがあるというところがございます。

(瀬下委員)

分かりました。地場産ということで県内は30パーセントを超えているということで理解してよろしいわけですね。

(保健給食課)

平成25年度実績では31.3パーセントでございます。

(瀬下委員)

もう1点気になっているところがありまして、先ほどの資料4の10ページに立入監視検査で計画数が出ています。資料6の24番にあります立入回数ですけれども、当初から2,000くらいあったと思います。ずっとたぶん事業者の数といつも目標にかなり達していないのではないかな、というところがあるのですが、ここは難しいところだとは思うのですけれども、回数についてどう思っていらっしゃいますか。

(事務局：登坂)

これに関しても、当初はかなり大きな数を出していたのですが、広域流通食品をつくるような製造業というのはかなり大きな工場が多くありまして、実際入ってみると非常に細かく見ていくと時間がかかるというところで、実際にはこれだけの数が回れなかったという意味になります。

(浦上会長)

だいたい1回にどのくらいの時間をかけて回るのでしょうか。

(事務局：登坂)

ものにもよりますけれども、最低でも1時間半か2時間。広いところだと半日かけても全部回れないのです。ライン何個しか回れないという形で、さまざまなのですけれども。

(浦上会長)

ほかに、いかがでしょうか。

これと関係ないかもしれないのですけれども、学校給食の話が出ましたので、しばらく前に浜松市で大規模なノロの食中毒が起きました。あのときの話聞いてみますと、食パンをものすごく細かく焼け焦げが付いていないかと検査をして、その過程でどうもノロを付けたので

はないかと言われているのですが、業者に言わせると県か市か忘れましたが、そこからの要請で黒い焦げを除いてくれというものがあるからやらざるを得ないのだとおっしゃっていたのですけれども、はっきり言って焦げはあってもたいしたことはなくて、それよりも基本は焼き上がった後、なるべく手で触れないことです。安全性を守るためには。それをあえてそういうことをしないと、実際に私はパン屋でやっているのを見たことがありますけれども、よくこんなものを見つけれぬねというところを見つけて落としているのです。それなのにチョコレートが入って色が付いたやつはやらないのです、見えないから。何のために何をやっているのか分からなくなってしまって、安全を守るためにやっているのか見てくれだけ守って安全を落としているのか。そういうところを例えば先生方を通じて生徒に、こういう焦げくらいは大丈夫なんだよということを教育したほうが私はいいのではないかなと思うのですけれども、新潟市のその辺の基準はどうやられているのでしょうか。食パンに焦げがあったらだめだとか、そういうものはあるのですか。

(保健給食課)

当然、製品として出来上がるものですから、すべて新潟市のパンは新潟県学校給食会を通じて委託で製パンをしていただいています。出来上がりの基準等、学校給食会のほうで定めているので、例えば焦げたままのパンが出ていきますよということはないという形で私は伺っております。確かに、少しくらいであればいいのではないかというご意見が今ありましたが、やはりその部分は基準があるのだと聞いておりますので、その部分はクリアしたものが出ていくという形になるのだと思っておりますし、素手でやっていたということで浜松市の大量発生だったというお話もありましたが、衛生のほうに確認すると、必ずしも手袋をしているから安心ではないですよという話も伺っております。やはり適切な運用、手洗い等をきっちりやることについての研修、手洗いについての認識が甘かったのではないかという見方もありますので、そういった点を我々としても気を付けていきたいなと思っております。

(浦上会長)

確かに、手洗いがよくないというと、トイレに行った後できちんとするべきことをしていなかったというのは最大の原因では確かにあるのですけれども、過剰なものを求めているのではないかなと。ここまでは適正だけれども、これ以上は過剰だよというのを学校で教えてしまったほうがいいのではないかと思います。おそらく昔でしたらパン屋が焼いたパンを自分の店で売る分には、少し焦げがあってもこういう理由で付いてしまうので、こういうもので大丈夫ですということなのでしょうけれども、その辺、間にスーパーなりが入ってしまうと、学校の先生も黒いのがあって生徒に「これ何？」と聞かれたときに、知識がないと答えられないのです。そうすると怖いから、ほかの物を持ってこようということになってしまうのではないかと思う

のですけれども、そういうところを先生方も含めてある程度分かっていたら、食べ物の無駄だけではなくて労働力の無駄もなくなりますし、私は実際に手袋を使ってやっているのを見たことがあるのですけれども、ものすごく手間をかけているのです、そのところで。その分だけ高くなっているのは確実に、高くなっているだけではなくてリスクも逆に増やしているところがあるのです。

そういうところを、学校給食だったら県の問題かもしれないのですけれども、おそらく学校給食からだったら直していけるのではないかと思うのですけれども、ぜひそういう観点でも見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。県のほうに働きかける必要が出てくるかもしれませんが、いかがでしょうか。勝手なことだけ言わせていただきまして。

ほかに、ご意見ご質問があればぜひ承りたいのですが。

(村松委員)

よろしいですか。資料6の33になるのですけれども、食中毒件数が何件かありますけれども、農産物、魚介のものだったのでしょうか、教えていただければと思います。

(事務局：飛田)

事務局の飛田と申します。この7件の食中毒につきましては、カンピロバクター、焼き鳥ですとか鶏肉を原因としたものですとか、アニサキス、魚介類についている寄生虫、それからノロウイルスによる食中毒になります。

(浦上会長)

食中毒の件数なのですが、実績が7件で目標が6件、5件ということなのですが、これはこれからもこの格好で数字は出されていくのでしょうか。正直申し上げて、食中毒というのはここで出られる数の100倍はあるだろうと言われているのです。ですから、これは真面目に調べると増えるはずです。減らすためには調べなければいいという。ですから私は逆に増やしてほしいくらいです、これは。増やしたということは食中毒がいっぱい起こっているということだけではなくて、きちんと調べているということになるので。本来でしたら掘り起こして数を増やしていただきたいくらいなのですけれども、逆に減らす方向の数字が出ていますね。これをどうお考えになってつくられるのかお伺いしたいのです。

(事務局：羽賀)

確かに浦上会長がおっしゃるとおりです。バックグラウンドには数多くの食中毒があるだろうと思います。ただ、挙げた7件というのは我々が調査をして食中毒と断定した件数です。中には食中毒なのだけれども、我々が調査した結果では食中毒と断定できない。断定するということは営業施設に対して処分をかけるということ。処分をかけるに相当する食中毒だと我々が断定できるかどうかという部分もございまして、当然断定できないけれども、食中毒なのだ

ろうなというバックグラウンドはあると思います。

(浦上会長)

それでしたら何件届け出、報告があつて、何件食中毒と断定できたかという数字のほうが私は割合のほうが大切なのではないかなと思います。逆にそれが開いたほうが、本来は食中毒ではないのに濡れ衣を着せてはいけないのですけれども、その辺のところ数字は高いほうがいいのか低いほうがいいのかというのは非常に難しいところだと思ふのですけれども。

(事務局：羽賀)

そこも難しいところで、食中毒と断定できないのだけれども、感染症だろうという、例えばノロウイルスは感染症と食中毒と両方の側面を持っていますので、感染症なのか食中毒なのか、そういう見極めも必要なのです。食中毒の調査もするし感染症の調査もするというところで、結果的に調査の件数を増やすというのが一概にいかどうかというのも難しいところがあるかなと思います。

(浦上会長)

単純に数字、件数を出すというのは何を目標にされているのか逆に分からなくなるのではないかなと思ふのですが、いかがでしょうか。

確かにおっしゃるとおり、ノロウイルスの場合はかなり感染症でアメリカでは食中毒でない感染症のほうが多いと書いてあるくらいなのです。ただ、日本でもO157で亡くなる方の5人に1人しか食中毒ではないのです。

これは少なすぎるのではないかなと。5人のうち4人の方を食中毒ではないということは、誰かにO157に汚染されたものを食べさせられたのに亡くなってしまつて泣き寝入りで補償は何もないという方がかなりいるのではないかと思ふのです。

ですから、食中毒の相談というのは非常に難しいのですけれども、難しいがゆえに何件という件数を減らしたい、減らす方向に持っていくのかというのが意味がよく分からないのでお伺いをしているのですけれども。

(事務局：登坂)

事務局の登坂です。この数字を出したときは、私はこの課にはいなかったのですけれども、おそらく考え方として、私どもが保健所として啓発するだとか監視を強化するだとか、そういうことによって全体の食中毒を減らすという意味合いがあつたのではないかなと思いますので、今、会長がおっしゃられたことを今後の参考にさせていただきたいと思ひます。

(浦上会長)

よろしくお願ひいたします。

(村松委員)

資料の32番の市民からの苦情食品なのですが、どういったものが多いのでしょうか。私はホームページを探したのだけれども分からなかったのですけれども。

(事務局：羽賀)

これもいろいろな面白い側面がありまして、正確な数字、何件という形でお話できないのですけれども、例えば1月に異物混入の事案で報道で大々的に流れると、見事に異物に関する苦情がどっと増えるのです。今までそれだけ苦情があるのかなと、皆さん今までどうしていたのだらうと思うくらいの苦情が保健所に寄せられる、と。また、一昨年、アクリフーズの関係で検査をした結果、新潟市内では農薬は検出されなかったのですけれども、やはり冷凍食品を食べてから気持ちが悪い、何かあるのではないかという苦情がどんと増えてきたという事例があります。

(村松委員)

社会の状況に左右されやすいということになりますよね。

(事務局：羽賀)

そういうことです。面白いことに例えば先ほどパンの焦げの話がありました。通常、私どもが気付かない、そんなものはどうでもいいと思うような焦げについても、ここ黒いのだけどもおかしいという苦情が非常に多くなった。確かに、製造所が悪い苦情もあるのですけれども、焦げとか通常あって然るべきものにすら苦情を寄せてくるケースが多いのです。

(村松委員)

そうしましたら、苦情件数がありますけれども、実際に市民の苦情から施設が悪かったという件数は何割くらいになりますか。それほど多くはないのですか。思った以上に。

(事務局：登坂)

詳しい数値については今資料がないのでお答えできないのですけれども、確定するものはさほど数的には多くないとは思いますが。

(浦上会長)

よろしいでしょうか。

私も結構いろいろな食品事業者ともお話ししているのですけれども、去年のペヤング以来、異物混入、マクドナルドですとか、それ以来、うちの会社もものすごく増えていると皆さんおっしゃっています。ですから、今まで気にならなかったものまで気になり始めてしまっているのだらうと思うのですが、できればそういう苦情をホームページに、特に異物混入の苦情の数が年末辺りから増えたというグラフを出していただくと消費者の方々もそんなものかと分かるのではないかなと思うのです。要するに、今まで気にしなかったようなことが報道のお陰で気にするようになってしまって数が増える。つまり、苦情というのは非常に動きやすいものだ

ということをお分かりいただけたほうが、ある意味では市民に対する情報提供としては、私はそちらもかなり有用なのではないかなと思いますので、検討をお願いします。

ほかに、いかがでしょうか。ご質問があればぜひお願いしたいのですが。

それでは、次の議事に移らせていただきます。

(事務局：飛田)

事務局の飛田と申します。資料8について説明させていただきます。基本方針の体系に基づいた平成27年度取り組み計画について、各課から重点取り組みを1から2項目程度、簡潔に説明させていただきます。

(食の安全推進課)

まず、食の安全推進課から重点計画を2点ほど説明いたします。1ページをご覧ください。目的1の2(1)「自主衛生管理体制の推進」では、HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進します。これについては、食品等事業者の衛生管理状況について①から④の区分を把握し、HACCP導入状況に合わせた講習会を実施します。

区分①としては、施設全体としてHACCP導入型基準を導入している。区分②としては、一部の製造ライン又は一部の種類の製品のみHACCP導入型基準を導入している。施設としては従来型基準を満たしている施設となります。区分③として、施設全体として従来型基準を満たしている。区分④として、施設としていずれの基準も満たしていない。に分けて講習を実施する予定としております。

次に、4ページ目的2の1(1)「食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供」です。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。議事(1)で説明いたしましたが、成果指標2の目標値60パーセントを達成するためには、市民への周知や情報提供を今まで以上に行う必要がありますので、新たな取り組みとしてバス、電車の車内アナウンス等を活用した啓発、食の安全基本方針・食品衛生監視指導計画を併せた概要版の作成、食の安全の取り組みPRパンフレットの作成をし、飲食店、公共施設などに配布を行う計画です。

食の安全推進課としては以上となります。

(事務局：飛田)

次に、各課から説明を述べさせていただきます。消費生活センター説明をお願いします。

(消費生活センター)

消費生活センターの青木と申します。私ども、6ページの子どもたち、小学校5年生、6年生を対象にした事業でございます。子どもたちが毎年変わるものですから、特に平成27年度変えるところはございません。消費者協会の方に講師をお願いしまして、消費者教育の観点から

普段子どもたちが食べたり飲んだりしている食品を選びまして、その中に入っている糖分、着色料、添加物について簡単な実験をしてそれを検出して、その後食品に関して講座をやっています。年間30校を予定しております。回数は40回程度ということでございます。以上です。

(事務局：飛田)

次に、農業政策課をお願いします。

(農業政策課)

農業政策課です。私どものほうは7ページをお開きいただいたいのですが、会議の冒頭から残留農薬のお話が出ておりましたので、その補足説明をさせていただきたいのですが、国、県と市の関係ですが、いろいろパターンがあって、例えば保健所を設置するとすぐ厚生労働省から連絡が直に来る体制になっておりますけれども、農林水産省については農林水産省の本省から北陸農政局、それから新潟県、新潟県の中の地域振興局という形で、ただその下に市町村、別に上下関係があるわけではないのですが、そういう指導普及体制がしっかりと構築されておまして、県の地域振興局にある普及指導センターには国家資格の普及指導員という人たちがいっぱいまして、地域の農業を回しているという構造になっています。市町村としては、担い手の育成、農地の集積といった農家にとっての直接的な取り組みが主でして、例えば米の品種の開発とか、生産の指導は県の普及体制がしっかり取り組んでいらっしゃいます。今回、食の安全という観点での取り組みのご説明になりますけれども、本市は特に目立つことはしておりませんで、7ページをご覧いただきたいのですが、施策の年度ごとの取り組みの中の施策(1)「農産物の安全性の確保」については、農薬の適正使用・管理に関する情報提供及び啓発指導ということなのですけれども、各農協のほうで研修を開催していただいて農薬の適正使用を推進していただくことをさせていただいておりますし、次の安心・安全な農業の取り組みの推進ということでは、先ほどご質問のあったGAPの手法ですけれども、この普及のために市といたしまして経費の補助をしております。

それから、上の新潟県特別栽培農産物の認証制度という県の制度ですが、市のほうで申請窓口を設けています。それから、下の(2)「畜産物の安全性の確保」で、2項目ございますけれども、これについては家畜排せつ物法の管理ということで、堆肥化施設などの修繕、維持の補助をしております。それから、監視伝染病の蔓延防止対策ということで家畜防疫推進事業で予防接種と検査経費の補助をしております。本年度、昨年4月にありました豚流行性下痢のPEDの関係も来年度では対象としております。

私ども、農業政策課の施策の実施計画は以上でございます。

(事務局：飛田)

水産林務課をお願いします。

(水産林務課)

水産林務課です。9ページの水産物の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。十分な保冷施設を整備し、鮮度保持を図ると、以下書いてある新潟漁港万代島魚市場高度衛生管理指針に基づいてチェックを行っていきます。

次に、シジミ重金属検査、アキアミ食品衛生管理を実施しますということで、シジミについては4検体、これは6月に阿賀野川の水系で松浜、濁川、大形、横越の地点で採取します。それから、アキアミについては10月に松浜で検体を採取しております。以上です。

(事務局：飛田)

食肉衛生検査所をお願いします。

(食肉衛生検査所)

食肉衛生検査所、佐藤でございます。私どものほうは資料10ページから13ページ目、4項目ほど挙げてございますが、説明については11ページHACCPの導入型基準ということで、先ほど瀬下委員のほうからご質問等ございましたし、HACCPについては食品と同じような内容になっています。ただ、食品のほうはガイドラインということで示されたわけなのですが、私ども、と畜場法施行規則の中でHACCP導入型基準というものが平成27年4月1日から施行となっています。具体的には平成26年4月1日に施行されましたので、この1年間の間に食肉センターに従事する職員が自らHACCP導入型基準に基づいて危害分析や重要管理点を洗い出して、できるだけきれいな食肉を提供しようというのが目的ですし、導入型基準でございますので、認定あるいは認証制度がございません。一部、厚生労働省としては10年間を目途にして認証制度にしたいというお考えがあるようなのですが、それまでは認証制度を設けないという制度になっています。

いずれにしても、食肉センターに従事する職員が自主的にきれいにしようという機運を高めようというのが第一の目的でございます。特に、新潟市食肉センターにつきましては、牛、豚両方を処理しているわけでございますが、段階的にやるために、まず豚の処理工程においてHACCP導入型基準を設定していこうということで今準備中でございます。

私ども、食肉衛生検査所におきましては、HACCP導入型基準が守られているかどうかということで、監視、指導、助言あるいは検証していく立場でございますので、その内容について資料に記載してございます。衛生講習会の開催、拭き取り検査の実施等記入されておりますが、こういった内容で平成27年度から指導していきたいと考えております。

ここから資料はございますが、BSEのモニタリング検査、放射性物質検査、啓発事業についても同様に推進していきたいと考えております。以上です。

(事務局：飛田)



衛生環境研究所お願いします。

(衛生環境研究所)

衛生環境研究所、田邊と申します。資料 14 ページに農林水産物の生産から流通、消費にわたる食の安全性の確保に関しまして、私どもの所属では、試験検査体制の充実とそれにまつわる調査研究の推進ということが一番に掲げております。そのほか、それに関連することですけれども、(2)「人材育成の強化」及び(3)「危機管理体制の整備・強化」ということで仕分けております。主な内容として、(1)に関する事として、中身はどうかということで各種検査、食の安全推進課ですとか関係課等から、私どものほうに実際の検査の成績出しのためのもの、それらに関しまして正確かつ迅速に対応するという事。それから、検査できる項目の拡充を図っていききたいということ。そのためには、正確性の担保云々のためにも機器の整備を図りまして、精度管理の充実を図っていくこととなります。具体的な数値目標的なものはなかなか掲げづらいところがございますけれども、(1)に関してはそのようにしていきたいと思っております。

(2)人材育成では、検査技術に関する事がございますので、各種研修会等には積極的に参加させていただいて、それを職員間の中でいかに効率的に伝達していくかということの充実を図っていくということです。

関連でということで(3)の危機管理体制は即応性ということで、それについては職員の数自体はここ数年減りこそすれ増加はありませんけれども、何とか効率的な運用を図って強化していきたいという目標です。

続きまして、15 ページの情報提供を食の安全にかかわる部分は、私どもがやっている仕事自体は食の安全にかかわる部分だけではございませんので、広報事業の中でそれらも盛り込んでやっていきたいということでホームページを使ったり、たよりを発行したりしてやっていきたいという内容になっております。

(事務局：飛田)

保健給食課お願いします。

(保健給食課)

保健給食課です。資料 19 ページから 21 ページになります。実施計画といたしましては、食物アレルギー対応、学校給食物資の選定、学校給食食材の衛生検査、食材の放射性物質検査、異物混入等の防止という形で書かれております。何をもっても学校給食は第一に安心・安全であることが要求されます。当然ながら、現時点においても異物混入防止やアレルギー対応における安全の確保という面においては学校等を中心に行われているわけなのですが、引き続き研修等を通じて共通理解を進めるべく取り組んでいきたいと考えております。以上です。

(事務局：飛田)

健康増進課お願いします。

(健康増進課)

健康増進課では、広く市民に対して食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供を行ってまいりたいと考えております。具体的には、乳幼児から高齢者まで幅広いライフステージにいる市民を対象とした食生活関係事業などで、食中毒予防など適切な食生活や食の安心・安全の知識を啓発するとともに、年4回、各1万3,000部発行しております食育健康づくり情報紙の中で、そういった情報を盛り込んでいきたいと考えております。以上です。

(事務局：飛田)

中央卸売市場、保育課、食育・花育センターについては本日欠席ですので、説明は割愛させていただきます。

以上で説明を終わります。

(浦上会長)

ありがとうございました。

ただいまの説明に対して、ご質問ご意見をお願いいたします。

私からなのですが、消費生活センターで子どもたちに対する簡易テストは、添加物や着色料を検出するというをやられているということなのですけれども、こういうことをやられるのは非常にいいことなのですけれども、基本的に添加物というのは危ないものではないと私は思っていますし、実際そうだから使うことが許可されているのだと思うのですが、それをあまりに怖い怖いと思う方向には持っていかなないように、ぜひお願いしたいと思います。残留農薬も基準値を守っていれば、少し出たくらい問題はないはずなので、そういう不安を逆に私は払拭していただきたいなと思いますので、その辺もよろしくお願いいたします。

(消費生活センター)

承知いたしました。今、ご指摘があったのですけれども、添加物の主に着色料を検出して毛糸を染めている色々な色を出していくのですけれども、そのほかに添加物はいろいろありますが、もちろん添加物がすべて危険だとか駄目だとかいうことではなくて、添加物について、こういう働きがあるのだと、使われているゆえんといった話をさせていただいております。会長のおっしゃる意味はよく分かりますので、今後もそういった方向でいきたいと思います。

(浦上会長)

よろしくお願いいたします。

ほかに、ご意見いかがでしょうか。

(村松委員)

保育課の16ページなのですけれども、ここが分かりにくいのですけれども、アレルギー食専

任調理員の配置のところ、括弧付けで下にあるのですけれども、ここを具体的に説明していただければと思うのですが、普通に受け取ると、それぞれの施設に139施設に1名を配置するのかなと思ったのですけれども、ここに括弧付けに書かれているので。お願いします。

(事務局：廣川)

事務局の廣川です。本日、保育課の担当者が欠席なのですが、アレルギー食の専任調理員ということで配置をこれから行うということです。保育課のほうでは調理員の配置基準がありまして、園児何人に対して調理員何人というものがあって、ほとんどの保育園では正職員が1人、それ以外に例えば6時間パートであるとか、4時間パートとかいろいろな形でパートの調理員を雇用して調理作業を行っていらっしゃる場所に、アレルギー除去食に間違いがないよう、1時間分をプラスする形で、通常の雇用よりもプラス1時間増やして雇用するという形で対応していくという方針だと思われま。申し訳ありませんがそれ以上詳しいことは分からないのですが、以上です。

(瀬下委員)

20 ページの保健給食課の「給食加工食品（着色料・保存料検査等）」とありますが、このことについてお伺いしたいのです。実は私ども消費者協会は、先ほど消費生活センターの方がお話しされたように、子ども消費者学習の要請を受けて出向しているものでございますが、学校給食においても、こういう検査があるのだということも、また子どもにも話せるかなと思って、この内容についてお聞きしたいのですが。

(保健給食課)

学校給食については、主に加工食品の食品添加物の使用及び残留検査等をやっております、着色料、保存料もそうなのですけれども、不必要なものについては学校給食の食材には盛りないうでくださいという一定の基準がありますので、そういったことについて検査をさせてもらっているという形でございます。

(瀬下委員)

分かりました。そういう内容ですね。業者に向けてそういうことを要請するという事なのですね。あまり不必要な添加物を入れないということですね。

(保健給食課)

新潟市の場合には新潟市学校給食物資選定基準を設けてございまして、その中にいろいろ細かな基準が書いてあるのですが、その中には不必要な着色料、保存料等は入れないと書かれてありますので、そのような形でやっています。

(浦上会長)

その辺も非常に難しいところで、どこが必要でどこが必要でないのかというのは、例えば浅

漬けでたくさんの方が亡くなりましたけれども、あれは保存料を入れておいたら亡くならないで済んでいるのですよね。保存料で亡くなった方というのは今までいないと思うのです。どちらが得かという、私は保存料が入っているほうを買います、売っているとすれば。ですから、その辺のところはどこが適正でどこが過剰なのかというのを分かるように農薬にしても添加物にしても、使っていいことがあるから使っている面があるので、何でもかんでもバツを付ける必要は私はないと思っているのです。その辺のところを過剰に反応されてしまうと本当にパンの焦げを取るためにノロをまぶしてしまうことも起こってしまうので、そういうところが食育だと思うのです。そこまでやっていただきたいのです。よろしくお願いします。

ほかに、どなたかいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、最後になります。議事（４）「その他」をお願いします。

（事務局：廣川）

その他については、特にありませんので報告させていただきます。

（浦上会長）

それでは、ないようですのでこれで議事が終了になります。会の進行の任を解かせていただきたいと思えます。熱心にご意見をいただきありがとうございました。それでは、進行を司会の方に引き継ぎたいと思えます。よろしくお願いします。

（司 会）

浦上会長、進行をどうもありがとうございました。また、委員の皆様におかれましても、ご意見をどうもありがとうございました。

本日、皆様方からいただきましたご意見をもとに食の安全基本方針の第二次改定版、そして平成27年度の食品衛生監視指導計画を確定させていただいて、あとは市民の方からいただいたご意見の結果を合わせまして、ホームページで公表させていただきたいと思えますので、よろしくお願いします。

そして、確定いたしましたら4月以降はこれらの基本方針をもとに、食品の衛生部門につきましても推進をやっていきたいと思えますので、また皆様方のご意見も賜りたいと思えますので、ご協力お願いいたします。

本日は、どうもありがとうございました。