

平成 27 年度 第 1 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 27 年 10 月 7 日（水）午後 1 時 30 分～

会場：総合保健医療センター 2 階講堂

<p>司 会</p>	<p>それでは、皆様、時間よりも少し早いですが、全員お揃いになりましたので、これからはじめさせていただきます。</p> <p>本日は、お忙しい中、お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。ただいまより、平成 27 年度第 1 回新潟市食の安全意見交換会を開催いたします。</p> <p>私は、司会を努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。</p> <p>それでは、開会にあたりまして、保健衛生部阿部部長よりごあいさつ申し上げます。よろしくお願いいたします。</p>
<p>阿部保健衛生部長</p>	<p>どうも皆さんこんにちは。改めて、本日はお忙しいところ、お集まりいただきまして、大変ありがとうございます。また、食の安全をはじめ、本市の保健衛生行政について、日ごろからお世話になっておりまして、改めて感謝申し上げます。また、昨年度はこの会議で、本市の食の安全基本計画について、1 年間ご議論いただきまして、おかげ様をもちまして、この 4 月から新しい計画に基づいて、施策を推進しているところでございます。重ねて御礼を申し上げたいと思います。</p> <p>食の安全につきましては、皆さんもご存じのように、この 4 月 1 日から食の表示に関する一元化が図られた。それは食品表示法が施行されたということでございましたけれども、栄養表示の義務化など、いくつかのルールが変更されたということでございます。また、昨年度から始まりました HACCP による衛生管理の普及についても、今、全国規模で推進が図られているといった状況でございます。そういった中で、本市におきましても、引き続き、事業者の皆さん、市民の皆さんと一緒に本市民の食の安心安全の推進に努めてまいりたいと思います。</p> <p>本日の議題、幾つかございまして、昨年度の報告から今後の取組みに若干のご協議、これについて本日、お話をいただきたいと思いますが、今後は、私も、この 1 年間、しっかりと取り組んでいくためにも、忌憚のないご意見をちょうだいしたいと思いますので、どうかよろしくお願いいたします。</p>
<p>司 会</p>	<p>本日の会議は、全体で 2 時間ほどを予定しております。また、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、ホームページ等で議事録を公開させていただきますので、会議の録音をさせていただきます。また、会議の傍聴者の定員は 10 人以内となっております。傍聴者の方は発言できません。本日、傍聴者の方がお一人いらっしゃっております。</p> <p>それでは、次に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。皆様には、事前にお配りしておきましたけれども、本日、ご持参いただきましたでしょうか。もしお忘れになった資料がございましたら、私どものほうにおっしゃっていただきたいと思っております。</p> <p>また、本日、別で座席表と裏のほうが市役所関係課となっている両面で印刷されたものも配付してございます。こちらのほうもご確認ください。そして、資料ですけれども、1 枚目の次第の裏に資料の一覧ということで記載されてお</p>

	<p>りますけれども、こちらは資料の数が多くなっておりますので読み上げはいたしませんのでご了承願います。</p> <p>さてここで新たに就任されました委員の方のご紹介をさせていただきます。新潟県立大学人間生活学部准教授立山千草委員です。</p>
立山委員	<p>村松委員の後任を務めさせていただくことになりました、新潟県立大学の立山です。どうぞ皆様、よろしく願いいたします。</p>
司 会	<p>よろしく願いいたします。今年度からご就任をいただきます。あわせまして、副会長もお願いいたします。</p> <p>また、北陸農政局の菊池委員におかれましては、人事異動により退任されました。後任につきましては、委嘱中のため本日はご欠席となっておりますけれども、名簿は空欄とさせていただきます。また、農林水産省の組織再編により、組織名及び役職名が前回とは変更となっております。また、新潟漁業協同組合の内田委員、株式会社日本フードリンクの加藤委員、そして新潟みらい農協協同組合の梨本委員におかれましては、本日、所用によりご欠席となります。</p> <p>さて、議事に入る前に、皆様方の前にありますマイクのご説明をさせていただきたいと思えます。お手元にございます台座の右の手前のところに、ボタンがありますけれども、こちらを押していただくと、ボタンのところに赤いランプがつくと同時に、マイクの根元のところに赤いランプがつきますので、こうなった時点で声が通るようになりますので、皆様方、ご発言の前にはスイッチを押していただいて、そしてお名前をおっしゃっていただいてから、ご発言をよろしく願いいたします。また、ご発言が終わりましたら、ボタンを元に戻して、スイッチをオフにさせていただきたいと思えます。</p> <p>それでは、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、浦上委員、よろしく願いいたします。</p>
議 長	<p>それでは、はじめさせていただきます。では、次第に沿って会議を進めていきたいと思えます。議事（１）平成 26 年度食品衛生監視指導結果について、まずご説明をお願いいたします。</p>
事務局 (齋藤)	<p>私からは、資料 1-1、1-2、その裏面の 1-3 について説明させていただきます。</p> <p>新潟市では、新潟市食の安全基本方針及び食品衛生法に基づきまして、食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、監視指導を行っています。お配りした資料は、本計画に基づいて、平成 26 年度に実施した立入検査結果と収去検査結果をとりまとめたもので、ホームページ及び各区役所の窓口等ですでに公表しているものになります。まず、立入検査結果から資料に沿って説明させていただきます。資料 1-1 の 2 食品営業施設への立入監視検査実施結果について、資料 1-2 もあわせてご覧ください。新潟市では、業種ごとに取扱食品の種類や量、食中毒の発生危害度などから食品安全確保におけるリスクの大きさを考慮して、監視の重要度が高い順に A から F の六つのランクに分類し、立入検査実施計画を定めて実施しています。ランクごとの立入回数については、資料 1-2 の表の一番左側のランクの欄です。それぞれのランクの達成率については、右端の達成率の欄をご覧ください。平成 26 年度の全体の達成率は、一番左の達成率の一番下になりますが 129.6 パーセントと平成 25 年の 123 パーセントとほぼ同様でしたが、個別の達成率は、おおむね 9 割以上であり、平成 25 年度よりも良好な結果となりました。</p>

続いて、資料1-1の2の(2)個別ランクのポイントについてに掲げてある項目について説明させていただきます。A-アの平成26年度重要監視施設には、平成25年度に引き続きまして、浅漬けを広域流通させている規模の大きい施設を選定しました。その結果、122.2パーセントと目標を達成しております。A-ウの大量調理を行うそうざい製造業は、監視計画数21に対する達成率が85.7パーセントで9割は達していないのですが、平成26年度当初に施設数が1施設減少したために、実際の対象施設は6施設となりました。つまり1施設につき3回の監視で計18回という計画に対していえば、達成率は100パーセントとなっております。

続きまして、Eの給食施設(有床診療所)は、対象施設9施設ありますが、当ランクが3年に1回以上の計画でありまして、平成26年度は監視の対象年度ではなく、また監視が必要となる事由もなかったことから、立入検査を実施しておりません。

F-ウの給食施設は、監視達成率88.9パーセントと目標に達していませんけれども、立入検査以外に調査票による施設の衛生状況を把握することで、安全性確保に努めました。なお、高齢者施設や児童福祉施設など、給食施設は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。

最後にその他についてですが、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。

次に、資料1-1の3、食品等の収去検査及びふきとり検査の実施結果について説明させていただきます。資料1-2の裏面資料1-3もあわせてご覧ください。(1)食品の収去検査実施率は、平成26年度の食品収去検査は3,255検体で、実施率は90パーセントとおおむね目標を達成しました。資料1-3の上から3分の1ほどのところにある分類が、穀類及びその加工品の生めん類、包装ゆでめんについては、実施率がゼロパーセントとなっておりますが、これは管内で発生した腸管出血性大腸菌に汚染された馬刺しの流通事件への対応のために、計画を実施できませんでした。また、計画に対して実施率の低い輸入食肉、生食用食肉、非加熱摂取調理済食品については、取扱業者が少ない等の理由で検体が確保できませんで、計画数に達しませんでした。

続いて、(2)ふきとり検査実施率について、報告させていただきます。平成26年度のふきとり検査は、2,164検体、実施率91パーセントとおおむね目標を達成しました。今年度は、新規で豆腐の項目を設け、豆腐製造業の施設ふきとりを実施した結果、清掃や消毒が不十分な箇所を指摘するなど、監視指導にも有効であったので、平成27年度も引き続き、検査を継続します。

次に、これらの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合であったものについて報告させていただきます。まず、(3)の食品衛生法に係る規格基準違反検体については、平成26年度は違反する食品はありませんでした。(4)の新潟県食品の指導基準に基づく要注意検体については、資料1-3の検体数の欄の一番右にある要注意の欄に、要注意と判定された検体数が掲載されています。資料にありますとおり、要注意と判定された検体は、食品収去検査では34検体、ふきとり検査では1検体で、内容としましては、一般細菌数や大腸菌群数が基準を超過したものが主にありました。要注意と判定されたものについては、食品の安全性を担保できる範囲から逸脱している可能性があるため、営業者に対して汚染源の究明及び排除を行うよう指導し、改善後に自

	主検査等で指導基準に適合す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。
議長	それでは、ただいまの資料1の説明について、ご質問、ご意見を伺いたいと思います。いかがでしょうか。
立山委員	質問です。お話の中では、資料1-2のランクA-Uでしょうか。達成率が100パーセントという詳細なお話があったのですが、この表自体には、最終的な100パーセントというものが読み取れません。このままだと、85.7という数字が、その後の年度に、引き続き確認されていってしまうので、どういうことだったのかしらというように腑に落ちないところがあります。100パーセントというのはただし書きか何かを書けないものなののでしょうか。これは85.7で対象施設数も7で、そのまま記載でおしまいということになるのでしょうか。せっかく100パーセントに達成して、問題ないということなのに、どうなのかなと思ったので、質問させていただいたのです。よろしくお願いします。
事務局 (齋藤)	立山先生、質問ありがとうございます。確かにこの表だけ見ると、せっかく100パーセントになるものが85.7パーセントというように見えてしまいます。この文書もホームページで公表されているのですけれども、これもあわせてみると理解されるのですけれども、通常、この表を見て判断してしまうということがありますので、これにつきましては、本年度、もう公表しているところもあるのですけれども、本年度以降、また少し検討してみたいと思うのですが、いかがでしょうか。
立山委員	細かなことで申し訳ありません。よろしくお願いします。
議長	ほかにいかがでしょうか。どんなご質問でもあれば。 私のほうからお伺いしますが、ご質問の1-3を見ますと、そうざい業がかなり生菌数などが多かったということなのですが、例えば、これが裏の資料の1-2ですと、こちらには監視指導された場合に、施設などの立入で、特にそうざい業の施設があまりよくなかったというような点はあるのでしょうか。
事務局 (飛田)	そうざい製造業ですとか、そうざい飲食店業のお弁当屋ですとか、そういうところから当日、作ったそうざいを収去させてもらって、それで検査をしています。要注意となったものについては、例えば、そうざいであれば、加熱済み食品ということで、新潟県の一般細菌の基準が定められておまして、それについては例えば、1万という数を超えていたりしますと要注意ということで返しています。そういったところで自主検査していただいたりとか、収去監視をしてやっているのですが、施設的なところでいいますと、衛生面については、不衛生であるとか、そういったところを確認した場合については、その場で指導したりもするのですけれども、見た目と実際の調理場のそうざい検査結果というところが、イコールにならないところもあるかと思っておりますので、そういったところで検査させてもらって、結果を返させていただきます。
議長	分かりました。ですから、悪い理由がなかなか分からないのでしょうかけれども、見て、ここをちょっと直したほうがいいんじゃないですかというような指摘ができると、こういう結果もいい方向に行くのではないかと思うのですけれども、やはりそれはなかなか、保健所の立場としてはあまりやられないのでしょうか。
事務局 (羽賀課長)	収去検査の結果を公文書として営業者の方にお渡しするときに、例えば、一般細菌数で基準を若干超えているものについては、これはあくまでも基準とい

	<p>うよりも、自主的な衛生管理の目安としての位置づけですので、大変多く超過したり、もしくは食中毒菌が出ているようなケースについては、立入して厳重に監視します。しかし、一般細菌が若干超えたものについては、自分たちの目で見て、問題点を確認して、自主検査をして、しっかり安全を確認してください。そういう注意喚起といった指導の部分も実はあるのですけれども、これは問題だねというところは、立入監視という形になります。</p>
議長	<p>私が思っているのは、けっこう事業者の方々というのは、自分たちではいいと思っても、少し間違っただけをやっているんじゃないかということがあるのではないかと思います。ですから、そういうものを立入のときに指摘されると、よくなっていくのではないかと思ったのですけれども。いかがでしょうか。</p>
事務局 (齊藤)	<p>うちの係は大規模の食品工場の監視などをメインに仕事をさせてもらっているのですけれども、確かに先生が言われたように、監視で私たちも気づくところもあれば、工場の方たちも気づけるところもあるので、その辺のところはマウストゥマウスで伝えるようには、監視員には常に言ってあります。それに基づいて、今、課長も言ったのですけれども、自主検査に流れて、その検査結果に反映されているところもあるかもしれないし、なかなかそこまで手が及ばないという企業も否定はできないので、その辺のところは今後、そういう自主検査に流れるように、繰り返し指導になると思います。</p>
議長	<p>分かりました。ほかにどなたかいかがでしょうか。次へ行かせていただければよろしいでしょうか。</p> <p>次に、議事(2)食の安全方針に基づく平成26年度事業について、ご説明をお願いします。</p>
事務局 (廣川)	<p>それでは、私のほうから資料2-1と2-2についてご説明させていただきます。まず、資料2-1をご覧ください。これにつきましては、食の安全基本方針の第一次改訂版、これは平成22年度から平成26年度までの計画ですが、これに基づく取組み指標別の実績と評価を行ったものです。項目の欄を左のほうから見ていただきたいのですが、一番左のほうは入っていないのですが、これは第一次改訂版の基本方針の体系項目となります。それから、次に対象番号ということで、取組み指標が34項目あります。基本方針の体系番号、担当課、当初値、26年度目標値、26年度実績、その実績の評価、それから備考と並んであります。これにつきまして、詳細な中身の説明については、今回、省かせていただきますが、5年間の全体評価ということで、表の一番下のほうをご覧くださいと思います。評価欄に○がついたものが、今回、15項目44パーセントでした。これについては、平成26年度当初の目標を達成したものであるということで、○がついております。それから、△のついたものが4項目12パーセントでした。当初値は超えたのですが、目標には達成しなかったというものです。それから、×がついているものについて、13項目ありました。38パーセントです。これは、当初の値をも下回ったものというような評価です。それから、不可と書いてあるものが2項目6パーセントです。これについては、この期間中に事業方針の変更等により評価ができなかったものということで載せてあります。これについて5年間の評価ということで、ここにお示しいたしました。</p> <p>続きまして、資料2-2をご覧ください。これについては、基本方針の体系に基づき、関係課で平成26年度に実施した事業のまとめです。両面で4ページにわたりまして、事業実績を記載してあります。これについても、詳細につい</p>

	<p>での説明は省かせていただきます。この資料2-1と資料2-2の様式に基づく報告は、先ほども申し上げましたが、食の安全基本方針の第一次改訂版に基づく様式ということで、今回でこの様式での報告は最後となります。今年度からは、3月に改定いたしました、新しい食の安全基本方針に基づきまして、施策の推進と評価を行っていきます。</p>
議長	<p>資料が非常に多いのですが、皆様いかがでしょうか。ご質問なり何なりお願いしたいのですが。</p>
瀬下委員	<p>資料2-1の一番下の件についてお聞きしたいと思っております。先ほどの収去検査で、おそうぎ類が非常に要注意ということで、実は大変驚いたわけです。今、外食、あるいは中食といったものが非常に食生活の中に多く入ってきている中で、このような要注意が出ているということは非常に心配です。</p> <p>食品衛生協会で出されております、食の安心安全五つ星マークというものがあります。この会でもお聞きしたような気がするのですが、いろいろな外食して、そこへ入るときに、必ずそれがあると安心するのです。厨房の中は、このようにやって五つ星を獲得しているということで、とても安心するのですが、市のほうでも食品衛生協会との合同で巡回して、指導を行っているというようなことをお聞きしますが、ぜひその協会がやっております、五つ星マークの事業を広めていただきたいと思いますところですが、いかがでしょうか。</p>
事務局 (羽賀課長)	<p>ありがとうございます。瀬下委員のおっしゃった食の安心安全五つ星事業というのは、ここに食品衛生協会の浜田副会長がいらっしゃるのですが、新潟市が全国で初めて考えて取組み始めた。それが日本全国に今、広がっているといった事業で、我々が牽引役で頑張っていかなければいけないということで、これまで何年か取り組んできました。新潟市も協会の組合員と一緒にあって、これは自主衛生管理をやった施設がマークをもらえるというものですので、自主衛生管理の大切さを普及していただいているところでございます。これからも、引き続き、この五つ星が普及して、普及するという事は、会員の皆様の自主衛生管理の意識が変わるということでございますので、引き続き、普及させていこうと思っております。</p>
議長	<p>浜田委員、何か一言いかがでしょうか。</p>
浜田委員	<p>私たちは今、五つ星に対して力を入れているところなのですが、まだまだ正直なところは、力不足というか、各お店がまだ入っていないところもけっこうあるのです。これから推進していきたいと思っておりますので、また全国に広がったということは、新潟が一番最初にやったということに関しては、すごくいいことではないかと思っております。これからまたどんどん進めていきたいと思っておりますので、あわせてよろしく願いいたします。</p>
議長	<p>私も先日、九州へ行ってきたのですが、そこの方も新潟の五つ星ということを書いていらっしゃいました。そちらにもかなり普及してきていると思います。よろしく願いしたいと思います。</p> <p>ほかにいかがでしょうか。疑問のあるところなどがあればお願いしたいのですが、いかがでしょうか。例えば、これは、どこが管轄されるか分からないのですが、横の一番最後のところだと、危機管理体制ということが入っているのですが、例えば、学校給食などで食中毒が起きた場合の対応マニュアルみたいなものは、新潟市では作られているのでしょうか。滋賀県かどこかのものは</p>

	見たことがあるのです。
事務局 (廣川)	本日、保健給食課の担当者が、別の会議がありまして欠席なのですが、保健給食課のほうでは、独自に学校給食用の食中毒対応マニュアルであるとか、アレルギーの対応マニュアルであるとか、異物混入のマニュアル、それから食材の選定などに関する不良食品等を入れないようなマニュアルということで、学校のほうでは対応しております。また何か事件、事故等がございましたら、保健所のほうと連携ということで、食品衛生係と連携して行っております。マニュアルは整備されていると思うのですが、その動きについては、具体的にあまり大きな事故もないので、その辺は私らのほうでも分からないところです。
議 長	こういうことというのは、起こったときには、ものすごく時間が限られていますし、パニックになってしまうこともあるので、そういうものは作っておくことというのは、特にアメリカなどでも義務化されてきているのです、事業所でも。ですので、滋賀の場合にはなぜ分かったかといったら、ホームページで公開されていたものですから分かったのです。新潟市では見つからなかったものですから、別にこれは公開する必要は必ずしもないと思うので、きちんとそういうものを整えていてくだされば、万が一のときにはすぐ対応できるので、それでよろしいかと思えます。ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。
立山委員	不勉強で分からないので教えてください。資料2-1の下から四つ目ですが、輸入食品に対する監視体制を強化しますの輸入食品というものが46件ですか、平成26年度実績がということなのですが、その輸入食品というものはどういったものなのでしょうか。
事務局 (齊藤)	輸入食品とされるものは、まず市内に流通する加工食品です。まず、海外から輸入されるもの。大まかにそういうものなのですが、例えば、イタリアで作られたビスケットとか、中国からの何とかとか、アメリカ産のポテトチップスとか、そういう類いの加工食品が一つあります。もう一つは、輸入農産物、柑橘類です。オレンジとか、レモンとか、グレープフルーツとか、そういう類いの種類の食品を定義しています。
立山委員	自給率が低いと聞いていたので、このくらいの数なんだということを認識させていただきました。ありがとうございます。
議 長	ほかにいかがでしょうか。私もお伺いしますが、資料2-1の17番のところの食品の表示検査数。この制度は今年になって変わったわけですね。それによって、かなり違反というか、失敗事例などがかなり増えているのでしょうか。
事務局 (齊藤)	確かに食品表示相談という形で電話受付とか、窓口は増えているという感触はあります。
議 長	この7,000件というのは、表示自体の表示漏れだとか、表示の違反になるようなものは特に、それをチェックされているわけですね、どうなのでしょう。
事務局 (羽賀課長)	ご質問ありがとうございます。食品表示法が施行されておりますけれども、実際、細かい部分というのでしょうか。表示方法については5年間の猶予期間がありますので、変わったからすぐにこの書き方、違反ですよというものではありません。5年間ありますから、その間に皆さんに変えていってもらうということで、法律が変わったからやり方が変わったというものではないということになります。
議 長	ほかにどなたかいかがでしょうか。どんなことでも、もう少し説明してほしい

	いということがあれば、それをお願いしたいのですけれども。
瀬下委員	資料2-1、下のほうですけれども、食品衛生責任者の受講率は△で87パーセントなのですけれども、ああいう営業をしている方がきちんと勉強してほしいと思うわけですが、これはこのままの数字、例えば、百何人が受講していないという現状ですけれども、このままになっていくのでしょうか。
事務局 (本間)	食品衛生責任者の実務講習会の受講率でございますけれども、例年、12回とか、13回とか計画を立てて、案内をお送りして受講していただく形になっておりますけれども、昨年度は87パーセントということで、実際、90パーセントにも満たないということになりました。こういった方たちには、なるべく受講していただくということで、その後、未受講者ということで、また再度、案内を差し上げて、受講を促すような形にしております。なるべく100パーセントに近づくように、私どもとしても、手は打っているのですけれども、実際にはなかなかお店の都合とか、いろいろありまして、受講していただけないという現状があります。
議長	よろしいでしょうか。受講は義務ではないのでしょうか。
事務局 (羽賀課長)	これについては、条例に記載されております。受けるよう、営業者は責任者に受講させるよう努めることという言い回しになっているので、必ずしも義務というものではないのですけれども、しかし、食品衛生、最近のノロウィルスの関係とか、いろいろありますので、できる限り受けていただきたいということで、説明しています。飲食店関係となりますと、一般的なものから夜だけ営業するところから、なかなか監視で回りきれない、お話しきれない、指導しきれない部分があることは確かです。その部分をどう埋めていくかということが、まだ課題になっているのです。できるだけ受けるように、お話しさせていただくしかないのかと思っているのですけれども、いかがでしょうか。
瀬下委員	私も、実は調理師養成に携わっておりますので、よくまた生徒にも話していきたいと思っております。
鯨岡委員	資料2-1の2番目の相談しやすい窓口を目指しますということで、市民の不安・不信で相談件数が増えているとなっておりますが、具体的に少しどの問題が声として上がっているか、お聞かせ願えますか。
事務局 (飛田)	最近の傾向としましては、やはり今年のマクドナルドの異物混入があったということで、消費者の方も食べていたら黒いものが入っていたとか、異物に関して大分、関心が高まっているような感じがします。そしてまた、最近、傾向で見ますと、季節によりましては、梅干しを漬けたのだけれども、カビのようなもの、白いものがあるのだけれども、そういったものは食べられますかとか、やはり食品に関するお問い合わせがあります。
議長	ほかにいかがでしょうか。この数が増加するのが達成目標になってはいますが、増えたほうがいいのか、減ったほうがいいのか分からないところがあります。ほかにどなたかいかがでしょうか。ないようでしたら、次に行かせていただいてよろしいでしょうか。 議事(3)放射性物質の持ち込み検査についてお願いいたします。
事務局 (齊藤)	食品の放射性物質汚染による不安を解消するために、新潟市保健所食の安全推進課では、平成24年10月1日からシンチレーションスペクトロメータを用いて検査を行ってまいりました。資料3をご覧ください。検査を開始した平成24年度は、当市において、27件の食材持ち込みの依頼がありました。平成25



	<p>年度は9件、平成26年度は8件、平成27年7月末日までの件数ですが、3件と年々減少しております。また、資料3の表の内容からも、県内全体での持ち込み食材の検査件数自体も減少しており、放射性物質による食品汚染の不安は軽減されているものと考えております。また、放射性物質が検出される食材も、一部の食材、山菜等に限られてきていることが現状です。このような状況から、新潟市保健所食の安全推進課でも放射性物質の持ち込み検査にかかわる食材の受け入れを、ユニゾンプラザにある新潟県消費生活センターに集約したいと考えています。また、今後は、市報等を活用し、市民の皆様へこの件については十分に周知をいたすところです。以上で説明を終わらせていただきます。</p>
議長	<p>いかがでしょうか。何かご意見があったらお願いしたいのですが。確かに大分減ってきていますし、それに基準値を超えるというのは、おっしゃったとおり山菜くらいということなのでしょう。</p>
事務局 (齊藤)	<p>今、分かっている情報では、ある地域の山菜ということが、大体把握できているところです。</p>
議長	<p>ところが地域がある程度分かれば、住民の方に周知するとかということはやられているのでしょうか。</p>
事務局 (齊藤)	<p>これは県の管轄というか、地域になるのですけれども、自粛というのでしょうか。購入自粛とか、販売自粛の文書が出ていると思われます。</p>
立山委員	<p>今の点ですけれども、かなり人って動きますので、思いますというよりも、情報は共通に持っていったほうがよろしいのではないかと思いますので、希望したいのですけれども、いかがでしょうか。集約するという点ですけれども、情報はいただいて、市民に伝えるということも大事な役割だと思うのですが、いかがなのでしょう。</p>
事務局 (齊藤)	<p>申し訳ございません。それは、検査を受け付けた件数をホームページに載せるとか、今後もそういう形でしょうか。</p>
立山委員	<p>件数というよりも、多分、市民だったら山菜がどこのものなのか、そちらのほうが知りたいのではないかと思います。ユニゾンプラザのほうにお任せしたとしても、情報は市のほうには来ると思うのですけれども、市民のほうにもダイレクトになったほうがいいのではないかと思います。すみません、仕組みがよく分かっていないのに。</p>
事務局 (齊藤)	<p>分かりました。もちろん県のホームページにも載ることですし、県との連携が取れている関係があるので、市のホームページにも、引き続き、情報提供はしていきたいとは考えます。</p>
事務局 (羽賀課長)	<p>つけ加えて、これは今までこういう検査をしてきて、やはり山菜とか、そういったものが多いのです。検査するときに、どこで取りましたということは、必ず聞く。それが放射性物質が高くて、食べてはいけない地域、制限されている地域のものであったということもありますので、そういった情報もあわせて、ここでのものは食べないように自粛されていますとか、そういう情報も相談者にはお伝えしているところです。それらの情報も、我々も関係ありませんのでということではなくて、引き続き、情報提供していきたいと思っています。</p>
議長	<p>かといって、この地域が危ないですよと市報か何かで出すのも、これまた非常に問題が出てきてしまいますね。風評被害が起きたら農家の方も困られるかもしれないですし、それは非常に難しいとは思いますが、適切にやっていただきたいと思っています。これは減ってきていますので、消費センターのほう</p>

	<p>に動かしてしまうということは、私ども、いいことかとは思いますが。ほかにかがででしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、議事（４）地域連携HACCP導入実証事業について、説明をお願いいたします。</p>
事務局 (齊藤)	<p>地域連携HACCP導入実証事業について説明させていただきます。</p> <p>現在、食品等事業者におけるHACCPの普及は、大企業を中心に進んでいるという状況です。そして、食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理を可能にするためには、HACCPによる衛生管理の普及が必須となっており、その導入率が3割程度を示す中小事業者においては、その促進を図ることが重要課題となっています。そのため、厚生労働省より、我が国におけるHACCPのさらなる普及方策についての提言書が出ております。その内容は、中小事業者も含め、HACCPの導入を自主的に行っていく環境整備についてのもとなっております。その提言書の具体的な内容といたしまして、自主点検表による食品事業者の自主的な取組みやHACCP自主点検を行った事業者の名称の公表。これは、HACCPチャレンジ事業といえます。また、その取組みをアピールできるロゴマークの作成、活用がその提言に盛り込まれております。資料4をご覧ください。</p> <p>その提言書では、HACCP普及推進に向けた取組みの一つとして、地域連携HACCP導入実証事業というモデル事業を平成27年度から行っています。この事業の主な内容は、行政の関係機関、コンサルタント業者と連携し、HACCPを導入しようとする事業者を支援するとともに、その導入するまでの課題等を整理し、検討していく内容でございます。事業例といたしまして、千葉県の内容を記載しております。また、資料4の裏面をご覧ください。平成27年度の参加自治体であります。千葉県のほか、北海道、香川県、京都府、広島市及び熊本県が参加しております。平成28年度においても、厚生労働省は参加自治体を募集する予定となっております。全国多数の自治体に参加する見込みがすでにあり、特色のある計画でなければ選定されない可能性がありますが、当市においても参加を希望したいと考えております。以上で、説明を終わらせていただきます。</p>
議長	<p>いかがでしょうか。ご質問があれば。</p>
瀬下委員	<p>勉強不足でHACCPのことがいまいち分からないので、こんな質問になってしまいますが、実は今、ご説明いただきましたが、前の資料の中で、市は承認施設5施設となっています。資料2-2の備考のところ、HACCP承認施設が5施設あるということ。その様子をもう少しお聞きしたいということ。それからもう一つ、学校給食の中で、HACCPに準じた衛生管理手法ということが記されていますが、その具体的な内容をお聞きしたいと思います。</p>
事務局 (羽賀課長)	<p>HACCPの承認施設5施設というのは、法律の食品衛生法に基づいた総合衛生管理製造過程。少し長ったらしい言葉なのですが、HACCPの手法に基づいた衛生管理をきちんと行っている施設に対して、国が承認しましょう。国が看板をあげますよという法律の位置づけになっていまして、国が承認するからには、それ相当のHACCPの衛生管理がなされていないと承認しないと。あわせて、承認を受けた施設については、法律に基づいた製造管理をしないでいいよと。だから、非常に高度なHACCPの承認施設が5施設あるということになります。</p>

	<p>それとはまた別に、それを日本がはじめにHACCPというキーワードでやり始めたものですから、非常にHACCPというものは、大変難しいものだという考えが日本中に浸透してしまったわけです。日本にHACCPが根付かなかった一つの大きな原因になっています。それを改めましょう。承認は承認ですけれども、ちまたの飲食店から、販売店から、小さな製造業から中小の製造業まで、HACCPという考え方を浸透させなければいけないと。なぜかという、HACCPによる衛生管理は非常に優れたものということ、プラスアルファ、海外からやはり非常に衛生的な食品を輸入しなければいけないと。HACCPの考え方に基づくものを海外からも輸入したい、衛生的なものを輸入したいといったときに、国際条約で内外無差別の既定というものがあるのです。要は日本がHACCPというものを普及させていないのに、外国にHACCPのあるものを要求するというのはだめだと。やはり日本も普及させたうえで、そういうことを言ってくれと。そういう国際的な取り決めがあつて、それもやはり衛生的な海外の食品の輸入に一つのハンデになっているということから、是が非でも推進させたいという考えで、中小企業も含めて普及させたいという国の取組みを昨年来、普及させ始めたということなのですから、いかがでしょうか。</p>
瀬下委員	その施設5施設が、一応、承認を得たということですね。
事務局 (羽賀課長)	そうですね。国の承認、要は高度なHACCPです。高度なHACCPを求めるがゆえに、一般的なHACCPが普及しなかったということがあるので、今度は一般的なHACCPの考え方をもっと簡便なHACCPとして、そういった考え方を普及させようというものです。今回、普及させるのと、先ほど言った5施設というのは、少し質が違うということによろしいでしょうか。
議長	<p>いかがでしょうか。確かに総合衛生管理製造過程というのは、私から見るとできないと思います。ものすごくきついです。卒業生が牛乳屋へ行ったので計画書というものをを見せてもらったのですけれども、それが入ってから一日二日でも出荷しなければいけないのに、これだけやるのというくらい、あれもやれこれもやれなのです。</p> <p>僕が、HACCPが好きなのは、手を抜いていいことなのです。ここはしっかりやりなさいよと。だけれども、ここは軽くこなせばいいのですよということになりますので、ですから実際にアメリカ、ヨーロッパでは、中小企業まで義務化されていますから、業種によりましては、できないわけがないのです。ところが、おっしゃるとおり、総合衛生管理製造過程だと、かなりがっちりしたものでなければいけなくなってしまうと、中小企業の人などは、あんなのできるわけがないと、最初から尻込みしてしまうのです。ところが、そこまでやらないでも、僕はかなりいい線いくと思います。</p> <p>ヨーロッパなどでは、完璧にやらなくてもいいのだよみたいなレベルまで、一応、OKにしてしまっているところがありますので、原則七つあるうち、全部、やらないでいいのだとか。私も、1番、2番をしっかりやれば、小さいところはとりあえずいいのではないかと思うくらいです。そういうやり方でやっていただければ、けっこうそれなりに、完璧ではないですけれども、食中毒が10分の1になるのではないかと思うくらいです。</p>
瀬下委員	表を見て、そのとおり見ていくと、本当に驚くくらいの感じなのだと思っておりましたが、流れがいろいろあるのだなということをお聞きして、ありがと

	うございました。
事務局 (羽賀課長)	つけ加えて今、承認施設が5施設と書いてあるのですが、昨年末、我々はHACCPの導入について、各営業者にアンケートをしていまして、新潟市内では、一応、HACCP導入済みと考えている業者が107くらいありますので、それをこれからもっと膨らませていこうと考えています。
議 長	107というのは、いくつのうちの107になるのでしょうか。
事務局 (羽賀課長)	一応、昨年、厚生労働省の依頼でアンケート調査したのですが、コンビニを除く全製造業にアンケートを出しています。あと仕出しや事業者の給食施設なども出して、合計1,797施設に出しています。1,797施設に出して、回答が786、回収率が43.7パーセント。そのうち、HACCP導入済みというのが107。それから、HACCP導入予定というのが132、HACCPに関心ありというのが309、全く関心がないというのが239、HACCPを知らないというのが171ですので、HACCPに関心があるとか、導入予定があるとかというところを徹底的に叩けば、数は上がっていくのではないかと考えています。
議 長	分かりました。よろしいでしょうか。 今、ご説明していただいた中に、厚生労働省に申請をあげるときに、特色のある計画でないと通りそうもないとおっしゃっていましたが、どのような特色を出されるおつもりでしょうか。
事務局 (齊藤)	正直まだ、プランニングが済んでいないのですが、いわゆる新潟市、もしくは新潟県を含めてなのなのですが、いわゆる特色のあるもの。例えば、酒類製造業においてやってみるとか、あくまでも単純なアイデアなのですが、そういうところもおもしろいのかなとか、まだそこまで詳しくは言い切れないのですが、係員の中でいろいろなアイデアを持っている人間も数名いますので、今後協議して、プランニングはしていきたいと思っています。ただ、この席ではまだ言い切れません。申し訳ないです。
事務局 (羽賀課長)	少し加えますけれども、HACCPの考え方で言うと、フードチェーンということで生産から消費まで。それがHACCPという名前の工程でずっとつながれば、非常に効率、効果的という考え方でいけば、フードチェーンは生産から消費に至るまでの製造業で考えていってもいいのかと思っています。係長が言ったように、具体的にはまだ少し検討中ということになっています。
議 長	確かに全部やってくれないと、本当は意味がないのです。自分がしっかりやっても、汚いものを納入されたのでは、それをどう加工してもきれいにならないですから。ですから、そういう意味では、一次産品とか、本当は漁船なども対象になるのです。だから、そういうところをやられたほうがおもしろいのかもしれないですね。新潟市にどれくらいあるか分かりませんが、ありがとうございました。ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。 まだ大分時間が、かなり早く進んでおりますけれども、何かご質問があればぜひ承りたいのですが。よろしいでしょうか。先に進めさせていただきます。 議事(5)食品表示法について、お願いいたします。
事務局 (齊藤)	資料5「食品表示法ができました!」をご覧ください。平成27年4月1日より、食品衛生法JAS法及び健康増進法の食品表示に関する内容を一元化した食品表示法が施行されました。主な内容といたしまして、資料5の2ページから5ページに記載してあります。目を通していただければと思います。その中

	<p>に、まず機能性表示食品が新規として盛り込まれています。また、原材料やアレルギーの表示方法の変更、栄養成分表示の義務化等が加えられております。</p> <p>食品表示法への移行期間、経過措置期間なのですけれども、そういう期間が設けられております。農産物や鮮魚、食肉などの生鮮食品に対しては、平成 28 年 10 月 1 日から、そうざいなどの加工食品、添加物に対しては、平成 32 年 4 月 1 日から食品表示法に沿った表示になります。事業者や消費者に対し、新潟市では新潟県と共催で、まず 11 月に講習会を行います。かつ市独自といたしましても、講習会を企画して、それを実施し、広く市民の皆さん、製造者、食品にかかわる方々を対象に周知を徹底していきたいと考えております。以上で説明を終わらせていただきます。</p>
議長	<p>いかがでしょうか。食品表示でかなりいろいろなことが変わるようですが、皆さんいかがでしょうか。</p>
立山委員	<p>機能性表示食品なのですが、野菜や果物などでも、表示ができるようになりますということで、他県ですと認められたというような情報が出ているみたいですが、新潟県というか、新潟市というかは、問い合わせとか、そういうものはどうなのでしょう。これ自身ではないのですが。</p>
事務局 (廣川)	<p>機能性表示食品については、それほど問い合わせは多くはないのですが、機能性表示というよりは、生鮮食品、果物、野菜につきましては、栄養機能食品も今まで生鮮食品は表示できなかったのですが、栄養機能食品のほうで果物などを表示したいというような相談は来ています。それから、今、問題の機能性表示食品については、関心を示していらっしゃる企業も若干はあるのですが、かなりハードルが高いので、説明をしますと、少し難しいなということでトーンダウンしている感じで、具体的に進めようというような企業は、新潟市内ではまだ、私らのほうでは把握していないような現状です。</p>
議長	<p>かなりいろいろと消費者は関心のある分野だと思うのですが。いかがでしょうか。基本的なことなのですが、今度の改正の主な目的といいますか、それを説明していただけるとありがたいのですが。</p>
事務局 (齊藤)	<p>まず、主な目的といたしましては、いわゆる今までは三つの法律がございました。食品衛生法、JAS法、健康増進法に係る表示の部分というものがどうしても重なってきていて、非常に煩雑になっていたというのが現状だったと思うのです。まず表示の部分抜き出して整理しましょうということが、この表示法の大きな柱だと思われまます。それに沿って、枝の部分になると思うのですけれども、例えば、アレルギーの義務表示とか、例えば、添加物の書き方とか、そういうものをきちんと統一しましょうという形での一本のルールになっていると思われまます。</p>
議長	<p>今のご説明を聞かれていかがでしょうか。確かに今まで三つの法律でばらばらされていたのが一本化されたので、かなりすっきりするはずなのですがけれども、先ほどもご説明がありましたけれども、猶予期間がかなりあってということなのですね。</p>
事務局 (羽賀課長)	<p>そうですね。今、齊藤係長からも話があったのですがけれども、アレルギーの表示方法や原材料の表示方法といったものについては、5年間の猶予ということですが。生鮮食品の表示方法については1年半の猶予だったと思うのですがけれども、基本的には書き方の見やすさの問題ということで、消費者の方に分かりやすい、見やすい表示ということを求めているのです。かなり書き方を大幅に</p>

	<p>変えていますので、事業者の方が戸惑っているというのは実情だと考えておりますし、我々も実際、戸惑っている部分はあります。</p>
議 長	<p>確かに私もときどき聞かれるのですが、これは逃げています。ほとんど複雑で分かりにくくて、それがすっきりしてくればありがたいなとは思っているのですが。</p>
瀬下委員	<p>私たちが生活するうえで、表示が何よりの頼りなのです。これを見ながら、スーパーへ行っては裏を返して見ながら食品を選んでいるわけですので、この表示の内容を理解するということは、とても大切なことで、私たちは消費者センターで行っています、こども消費者学習などでも、それを随分、取り入れているのですが、何回、私たちが調べても忘れてたり、そういうことが多いし、変わっていたその中で、まだ変わらないままのものもある。そして、猶予期間があるわけですから、変わってしまったものも、なおさら混乱しそうな感じもするわけですが、そういうものを一つずつクリアするためにも、いろいろな説明の会がほしいと思うのです。</p> <p>この4月からになります前に、私も何回かいろいろな会に出ています。何年か前から出ているのですが、なかなか自分のものにはならないのです。だから、こういうことを理解するための勉強の会といいますか、講習会みたいなものがあるといいなと、私は全般の市民に浸透するためには、そういう機会が欲しいなと思っているのです。</p>
事務局 (齊藤)	<p>貴重なご意見、ありがとうございます。もちろん、係として企画する講習会、そして市民の方を対象にさせてもらっているさわやかトークとか、そういうところで事業者のみならず、普通の老人クラブのおじいさん、おばあさんなどに表示を分かりやすく説明したりする機会を設けていることも現状ですし、いろいろな方にこういう制度を普及していくことも、もちろん仕事だと思っていますので、その辺のところは徹底して図っていきたいと思います。ありがとうございました。</p>
議 長	<p>ほかにどなたかいかがでしょうか。よろしいですか。</p> <p>これで、議事（5）まで終わり、議事（6）その他について事務局から何かあるでしょうか。</p>
事務局 (廣川)	<p>食の安全推進課からは特にはないのですが、今日、出席しております関係課から何かありましたら、発言させていただいてよろしいでしょうか。</p> <p>関係課からも特にはないということですのでお願いいたします。</p>
議 長	<p>分かりました。それでは、これで議事はすべて終了いたしましたので、私の進行の任を解かせていただきます。皆さん、いろいろご意見、ご質問ありがとうございました。それでは、進行を司会の方に戻したいと思います。</p>
司 会	<p>浦上会長、議事進行ありがとうございました。どうもお疲れさまです。委員の皆様方も熱心なご検討、どうもありがとうございました。議事が大変スムーズに進みすぎまして、予定しておりました時間よりも大分早く終わりましたけれども、以上で食の安全意見交換会を終了とさせていただきます。皆様、どうもありがとうございました。</p>