

会議速報

開催概要

- 名称：平成28年度 第1回新潟市食の安全意見交換会
- 日時：平成28年10月7日（金）午前10時から午前11時30分
- 場所：新潟市保健所 講堂（新潟市総合保健医療センター2階）
- 出席委員
内田委員，浦上委員，乙川委員，鯨岡委員，島津委員，瀬下委員，梨本委員，浜田委員
- 市役所関係課(出席者名)
消費生活センター（小柳所長），保育課（関崎主幹），食肉衛生検査所（佐藤所長），衛生環境研究所（田邊次長），農業政策課（佐藤係長），水産林務課（内山主査），食育花育センター（遠山主査），保健給食課（星野係長）
- 事務局
食の安全推進課（羽賀課長，本間課長補佐，廣川係長，飛田係長，齊藤係長，齋藤（麻）主査，高野副主査，小池技師）
- 傍聴者 4名
- 報道関係者 1名

会議内容

（1）平成27年度食品衛生監視指導結果について（報告）[資料1](#)，[資料1-1](#)，[資料1-2](#)

平成27年度食品衛生監視指導結果について（報告）の説明を食の安全推進課から行いました。

< 主な意見・質問 >

- B-アランクで目標達成しなかった理由に休業中や不在によるものとあるが，監視時には事前通知はしないのか。
- 収去検査についてアイスクリーム類で違反があったとあるが，どのような施設で検査しているのか。
- 収去検査について，そうざいで要注意が多くでているが，どのようなものに要注意が多いとか特徴的なものはあるのか。
- 長いスパンで見た時の，そうざいの要注意の数の増減は。
- 収去検査で要注意となった場合のフォローアップは。
- お祭りやイベントでの出店の衛生管理は。
- 広域流通させている規模の大きい浅漬け製造施設は重点監視となっているが，規模の小さいところはどのようにしているのか。
- スーパー等で，鮮魚コーナーには魚パックを入れるビニール袋が用意されているが，精肉コーナーにはない。カゴに入れる時に他のものを汚染しないか心配なので，あった方がいいと思うのだが。

（2）食の安全基本方針に基づく平成27年度事業報告 [資料2](#)，[参考資料1](#)

食の安全基本方針についての簡単な説明と、平成27年度の実績について、食の安全推進課から説明しました。

< 主な意見・質問 >

- 資料2の12ページ(1) 自主衛生管理体制の推進について、拭取り検査の実施が牛と豚しかないが、鶏肉ではやっていないのか。
- 資料2の4ページ(1) 食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供について、今年7月にリスコミをやらせていただいた。非常によい取り組みだと思うので、どんどんやってほしい。
- 資料2の21ページ(3) 危機管理体制の整備・強化について、業者との連絡会はどのくらい行われているのか。
- 資料の17ページと22ページでそれぞれアレルギーについての研修会等を開催しているが、それぞれの役割分担はどうなっているのか。
- 資料2の16ページ こども科学教室の開催について、前年度体験させていただいたが、非常にすばらしく貴重な体験なので、今後ひろげていかないのか。
- 資料2の4ページ 山菜やきのこの食中毒予防について具体的な啓蒙はどのようなものか。

(3) 平成28年度地域連携 HACCP 導入実証事業の進捗状況報告 **資料3**

今年度から実施している地域連携 HACCP 導入実証状況の進捗状況について、食の安全推進課から説明を行いました。

< 主な意見・質問 >

- どういう業者が HACCP を導入しているのか、消費者はどうやったらわかるのか。
- 新潟市における HACCP 導入の目標値は。
- 興味をもっている業者(基礎編講習会受講者130名)に対し、支援を行っているのは2業者だけだが、このギャップはどうしてなのか。
- 1万超の営業施設で HACCP を義務化するとなると大変だ。特にそれぞれの施設に HACCP ができる人を作らなくてはならないが教育には時間がかかる。国から、どのようにやっていくか等の方針が出ているのか。
- HACCP を導入していく中で、わからないことがいっぱい出てくると思う。そういう場合の相談窓口を設置してほしい。

(4) 牛海綿状脳症(BSE) 国内対策の見直しについて **資料4**

BSE 検査の基準について、厚生労働省が食品安全委員会に諮問した内容とその結果について、食肉衛生検査所から説明を行いました。

< 主な意見・質問 >

- BSE の検査費用はどれくらいか。

議事の詳細については、後日あらためて掲載いたします。