

■ 平成 28 年度 第 2 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 29 年 3 月 29 日（水）午前 10 時 00 分～11 時 30 分

会場：総合保健医療センター 2 階 講堂

司 会	<p>皆様、おはようございます。本日はお忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。ただいまより、平成 28 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。</p> <p>私、本日の司会を務めます、保健所食の安全推進課本間でございます。</p> <p>開会にあたりまして、新潟市保健衛生部長、長井よりごあいさつ申し上げます。お願いいたします。</p>
長井部長	<p>おはようございます。市役所保健衛生部長の長井でございます。</p> <p>本日は年度末の大変お忙しい中、第 2 回目となります新潟市食の安全意見交換会にご出席いただき、誠にありがとうございます。</p> <p>また、皆様には、日ごろから食の安全をはじめとして本市の食品衛生行政にご支援・ご協力をいただいておりますことに心から感謝を申し上げます。本当にありがとうございます。</p> <p>本日の意見交換会では、今年度の事業の取り組みについてご報告させていただきますとともに、来年度の事業計画と食品衛生監視指導計画などについてご説明をさせていただきます。そうした中においても、HACCP による食品衛生管理の取り組み、こちらについては全国規模で普及・推進を目指されているわけですが、本市においても重点的に取り組むこととしておりまして、この HACCP による食品衛生の取り組みが本市に広く普及して根付いていくことができるよう、市としましても食品事業者の皆様と連携の強化を図りながら、研修会の充実などを図っていきたいと考えております。</p> <p>本日は限られた時間ではございますが、委員の皆様からの忌憚のないご意見を賜りまして、本市の食の安心・安全の取り組みにかかる施策の充実につなげていきたいと考えておりますので、なにとぞよろしくお願い申し上げます。</p> <p>それでは、本日、よろしくお願い致します。</p>
司 会	<p>ありがとうございました。</p> <p>さて、本日の会議ですけれども、全体で 1 時間 30 分程度、終了時刻が 11 時 30 分頃と予定しておりますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。会議につきましては、お配りしました次第に沿って進めさせていただきます。</p> <p>また、この会議は、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</p>

	<p>開となっておりますので、後日、ホームページなどに掲載するため、録画・録音をさせていただきます。会議の傍聴者の定員は 10 人以内ということで、傍聴者は発言できませんけれども、本日は傍聴者の方、そして、報道関係の方、どちらもいらっやっております。</p> <p>では、次に、配付資料をご確認させていただきます。資料の一覧につきましては、次第の下の方の枠内に記載のとおりでございます。皆様には事前にお配りしましたけれども、今、お手元がないという方がいらっやいましたら、お申し出ください。では、大丈夫なようですので、続けさせていただきます。</p> <p>また、本日、座席表と市役所関係課、出席者名簿という両面印刷したものをお配りいたしました。こちらもご確認ください。</p> <p>なお、本日は、内田委員につきましては、所用につき、急遽ご欠席ということになりましたので、以前お配りしました委員の名簿の出席の欄、内田委員は欠席ということで訂正お願いいたします。</p> <p>また、本日、お配りいたしました市役所の関係課職員の出席者名簿につきましても、農林水産部の水産林務課のところですが、内山主査に変更になっておりますので、訂正をよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、次第に沿って進めさせていただきます。議事に入る前に、皆様方の前に設置してありますマイクの使用法ですが、台座の右側にボタンがございますので、こちらのボタンを押していただいて赤いライトが点きましたら、皆様方の名前をまずおっやっていたからご発言をよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、これより議事に入ります。議事の進行は、浦上会長よりお願いいたします。</p>
浦上会長	<p>これで 2 回目の新潟市食の安全意見交換会、これで今年度はおしまいということになるのですが、皆様、ぜひ、活発なご意見をお願いしたいと思います。</p> <p>特に、長井部長様がおっやったとおり HACCP が義務化されてきますと、日本の食品の安全の行政といいますか、だいぶ変わってくると思います。そういうことは今回の議題の中にも盛り込まれておりますので、ぜひ、活発なご討論をお願いしたいと思います。</p> <p>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、議題 1 「平成 29 年度食品衛生監視指導計画（案）及び市民意見募集の結果」について、説明をお願いします。</p>
事務局: 齋藤	私からは、資料 1 及び資料 1-1 の平成 29 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 1 の平成 29 年度新潟市食品衛生監視指導計画（案）をご覧ください。

本計画は、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 「食の安心・安全に関する市民アンケートの結果」をご覧ください。こちらには、食品の安全性について特に関心がある事項や、新潟市の取り組みについて不十分だと感じている項目についてのアンケート結果を掲載しています。本計画は、これら市民アンケートの結果や最近起きた食中毒、不適切な食品の取り扱い事例等を踏まえ、重点的な監視指導事項を策定しています。

3 ページをご覧ください。平成 29 年度の重点的な監視指導項目を五つ挙げています。その中から、平成 28 年度からの主な変更点について説明させていただきます。

まず、3 ページの 2 「収去検査の実施」についてです。市民アンケートで食品の安全性について特に関心があることとして、1 番に農薬や食品添加物、2 番に輸入食品という結果でしたので、昨年度に引き続き、1) の農畜産物の残留農薬などの検査、2) の二つ目の◆にある輸入加工食品の添加物検査を実施します。

検査結果等の詳細については、11 ページをご覧ください。輸入加工食品の添加物検査は、分類・その他の食品の中ほどにあります。昨年度から 10 検体増やして 55 検体で実施します。また、その下、加工食品の 10 検体は今年度新しく加えたもので、輸入品だけでなく国産品についても、同様に食品添加物の検査を実施していきます。

さらに、前回の意見交換会の中でも話が出ておりましたが、詳細な検査で要注意と判定された施設のフォローアップとして、表の分類・その他の食品の下から 2 番目にあります「そうざい・弁当（要注意施設）」という項目を新しくたてました。平成 28 年度に要注意の判定があった施設について、年間で食品は 52 検体、施設のふきとり検査が一番下にある「調理器具・手指（要注意施設）」の 78 検体を実施していきます。

なお、放射性物質検査については、平成 23 年度から実施していましたが、これまで市内産の食品について基準値を超過した検体が多かったことから、農産物と水産物の放射性物質検査については、平成 29 年度は実施しない方針です。

食肉の放射性物質検査については、12 ページの 2 「食肉衛生検査所による検査」についてをご覧ください。食肉については、放射性物質検査を月に 1 検体、年間で 12 検体実施します。

また、食肉センターの B S E 対策で、モニタリング検査を実施しておりましたが、平成 29 年度からは実施しない方針です。これについては、後ほど議題の 5 で所管課

より説明があります。

次に、4ページをご覧ください。一番下の5「HACCPに基づいた衛生管理の導入推進」は、平成28年度に引き続き実施していきます。これについての具体的な内容も監視指導計画の中に記載してありませんでしたので、14ページの第9「自主衛生管理の推進」の2)として、HACCPに基づいた衛生管理の普及推進という項目を新たに追加しました。こちらの内容については、後ほど議題の4で説明いたします。

次に、「立入監視検査」について説明いたします。9ページをご覧ください。こちらの表では、食品等事業者の業種ごとに立入監視検査の必要性の高い順にAからFのランクに分類し、年間の検査回数を定めています。Aのア・ランク、資料では28年度となっていますが、29年度に修正をお願いいたします。平成29年度の重要監視施設は、平成28年度に引き続き、平成28年度に食品衛生法違反等による行政処分及び文書による行政指導を受けた施設を選定いたしました。平成29年度からの変更点は、Eのイ・ランク、給食施設（学校）になります。こちらは、平成28年度は一つ上のDのウ・ランクで、2年に1回以上の監視を実施しておりましたが、各学校には栄養士が配置され、自主衛生管理体制が確立されており、また、ここ数年の監視においても特に重大な指摘事項はないことから、3年に1回以上の監視としました。ただし、学校によって規模が異なりますので、食数の多いところについては、従来どおり年1回以上の監視を行うよう計画しております。計画についての説明は、以上になります。

続いて、資料1-1の「平成29年度新潟市食品衛生監視指導計画（素案）～意見募集結果～」について、ご報告いたします。

平成29年1月23日（月曜日）から2月21日（火曜日）までの期間で意見の募集を行い、2名の方から4件の意見の提出がありました。

3ページをご覧ください。監視指導計画（案）では、5ページにあります第3「市民とのコミュニケーション」の中の2の2)、食の安全意見交換会における意見交換について、区の単位で開催するなど、きめ細かな対応が必要ではないかとの意見をいただきました。きめ細かな対応という部分では、従来の情報提供をより充実させるほか、市民フードプロモーター事業を活用し、プロモーターから市民へと情報が広がるよう、各個人への啓発を充実させる考えです。

また、食の安全意見交換会についての用語説明がありませんでしたので、用語説明に項目を加え、修正を行いました。

次に、4ページをご覧ください。監視指導計画（案）の13ページにあります第7

	<p>「違反を発見した場合の対応」について、二つの意見をいただきました。これについては、法令や要綱に基づき実施しているところですので、これらの意見を受けての修正は考えておりません。</p> <p>続いて、5ページをご覧ください。監視指導計画（案）の14ページにあります第9「自主衛生管理の推進」の2）HACCPに基づいた衛生管理の普及推進について、HACCP普及推進連絡協議会への食品等事業者の加入を義務化することを検討してくださいとのご意見をいただきました。これについては、HACCP普及推進連絡協議会の説明が不足していましたので、取り組み内容についての文言修正と用語の説明を加える修正を行いました。</p> <p>資料1-1の最後のページをご覧ください。修正内容をまとめてあります。皆様のお手元にある資料1については、この修正を反映させた形になっております。一つ目は、14ページのHACCP普及推進連絡協議会について、内容を少し補足した修正を行いました。二つ目は、用語説明に、資料にありますとおり食の安全意見交換会とHACCP普及推進連絡協議会についての項目を加えました。以上で、平成29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。</p>
浦上会長	<p>それでは、ただいまの説明についてご意見、ご質問を承りたいと思いますので、いかがでしょうか、何かあるでしょうか。</p>
島津委員	<p>島津ですけれども、一つお願いします。</p> <p>11ページのご説明をいただいた中で、食品等の検査というのが保健所で行われているのですけれども、私どもの食品セールスマニュアルの前提条件でかなり気を遣っているのがアレルギーで、30検体の検査を学校、30ですという計画が書かれておりますけれども、このアレルギーの種類というのは、7大アレルギーのみのことをいっているのか。もう少し広げたところまで監視対象という考え方でされているのかということと。あと、基準はどれくらいの基準で合否を判定しているかの2点、教えてください。</p>
事務局:齊藤	<p>アレルギーの除去検査のことだと思います。検査している項目というか、種別は七つです。小麦とかえび・かにとか、その七つをやっております。</p> <p>あと、陽性か陰性かという判定のことだと思うのですが、検査結果の解釈について私ども検査部門にいる者ではないので計り知れないのですけれども、その検査結果のやり取りについては、衛生環境研究所ときちんと情報を共有しながら、その判定をもって業者に指導とか、場合によっては回収命令とか、そういう形で動くとは思っています。申し訳ございません。</p>
島津委員	<p>我々も実は基準が分からなくて、いつも悩んでいるので伺ったのですけれども、数</p>

	ppm としか書いていないので、分かりやすく言うと、10 という解釈される会社が多いのですけれども、その解釈でいいと一般的に言われているのですけれども、念のため行政でも同一見解かどうか確認したかったというのが、今の質問のとおりです。
事務局:齊藤	申し訳ございませんでした。後ほど私からきちんとした回答をさせていただきます。申し訳ございません。数値が分かりませんでした。
浦上会長	ほかに、いかがでしょうか。
事務局:羽賀	検出限界の関係については、後ほど個別にお話しさせていただくことにしまして、それから、監視指導計画、アレルギーについては、衛生環境研究所で実施するのは11 ページのとおりです。そのほかに12 ページにございます一番下の3番、中央卸売市場衛生検査室、これは江南区茗荷谷にある市場ですけれども、そこに検査室があります。ここについては、簡易検査という形で市場に流通する食品をメインというわけではないのですけれども、そういったものを見つづ 120 検体、簡易検査を実施しております。これは簡易検査ですので、検出限界としては少し高めなのですけれども、即日検査結果が出ますので、こういったものも実施しているところでございます。
浦上会長	ありがとうございました。よろしいでしょうか。 それでは、またあとで詳しいことを教えていただくということで、ほかにどなたかご質問なり、ご意見なり、よろしくをお願いします。
立山委員	不案内なので教えていただきたいのですけれども、検査の中に肉類及びその加工品ということで四つ分類がされていて、12 ページのところにも、計画のところ、食肉衛生検査所による検査ということがあって、しっかり検査されているということで安心しているのですが、ちまたにいくと、野生の肉というか、ジビエというか、そちらの話が最近特に目につきます。ホームページにも加熱をしっかりしましょうというようなご案内は拝見させていただいたのですが、実際の現状の数とか、そういうのがこの検査の中にどのように考えていらっしゃるのか、それはまたあとでということなのか、その辺、現状を紹介していただけるようお願いします。
事務局:羽賀	ジビエの肉に関しては、市場に流通しているのは現在確認はできない、ないのではないかと思うのですけれども、しかしながら、たまにレストラン関係で仕入れた肉を提供するというのが分かったときには、国でガイドラインができておりますので、それについて説明して食中毒、それからジビエに関してはE型肝炎とか、カンピロバクターとかになるかと思うのですけれども、それについては説明させていただいております。 また、ジビエについて、新潟は山がありませんので、長野県とかと比べて数は出ないのですけれども、しかしながら、E型肝炎とか重篤な病気になる可能性があります

	<p>ので、国にガイドラインではなくて規格基準、食品衛生法にのっとった規格基準にしてはどうかということで、主管課長連絡協議会を通しまして意見を新潟市としても出しているといったところです。</p>
立山委員	<p>ありがとうございました。</p>
浦上会長	<p>ほかに、いかがでしょうか、ぜひ、ご意見・ご質問を。</p>
瀬下委員	<p>次の資料2ともかかわってくると思うのですが、食品表示対策についてお聞きしたいと思います。</p> <p>表示法が平成 27 年に統一されてきたわけです。その中で猶予期間が5年間、あるいは1年と半年ですか、そんな項目もあったと思うのですが、5年は長いとそのときは思ったのですが、栄養成分表示のあたりは、すぐにでも見たいようなものなのではと思うのですが、その辺の進ちょく状態はどういうふうになっているのでしょうか。</p>
事務局:廣川	<p>栄養成分表示につきましては、このたび初めて義務表示化ということで、業者の方々も非常にとまどいがあるというところで、大手はどんどん表示が進んでいるのですが、中小の製造者・販売者では、まだどのように表示するか基本のところから分からないというようなことで、こちらに相談に来られるという方が多い状況です。今までも栄養成分表示の表示方法は、表示講習会でお話はしているのですが、なかなか広く周知ができないということと、一括表示等と一緒に栄養成分表示の講習会をしますと、なかなか時間を栄養成分表示だけに特化して説明する時間がないので、来年度、栄養成分表示に特化した講習会を何回か開催しまして、義務化に対応できるような力を中小の企業の方にもつけていただくように取り組みを進める計画です。</p>
瀬下委員	<p>ありがとうございました。そういう中でも、それを除外される業者もあるわけでしょうか。</p>
事務局:廣川	<p>栄養成分表示の省略ができるという省略規定というのがありまして、いくつか項目があります。例えば表示面積が少ないとか、お酒類であるとか、メニューがころころ変わる日替わり弁当のようなものとか、そういうものはしなくていいというのがあるのと、もう一つ、販売者が小規模事業者の場合は表示をしなくてもよいとか、イースト加工、スーパーのバックヤードで製造したものをすぐ目の前で販売するというような場合とか、対面の場合はしなくていいという省略規定というのがあるのです。その中でやはり業者が気になるのは、小規模事業者はしなくていいというところで、うちは小規模だからいいのだと思われている方もいらっしゃいます。これは解釈がいろいろありまして、例えば小規模の漬物屋さんが漬け物を自分のところで販売するか、あと、委託販売で産直のお店に置かせてもらって、要は商品の所有権が小規模事業者さんにある場合は表示はしなくていいのですが、それを例えば大きなスーパーに</p>

	<p>卸して販売する場合は、販売する側が大きなスーパーなので小規模事業者には該当しないので、そういう場合は表示をしなければいけないということになっているのです。その辺がまだ周知徹底されておられませんので、自分のところは小規模だからしなくていいと思われている方もいらっしゃるようですので、その辺の周知も図っていかねればいけないと思っております。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。ほかに、いかがでしょうか。よろしいようでしたら、議題の数がありますので、次に進めさせていただきたいと思えます。</p> <p>それでは、続きまして議題の2番「食の安全基本方針に基づく平成28年度事業報告及び29年度事業計画(案)」について。</p>
事務局:飛田	<p>資料2について、ご説明いたします。資料は、食の安全関係課が行った食の安全基本方針に基づく事業の28年度実施状況と、29年度計画(案)についてまとめたものです。このたびにつきましては、時間の関係で食の安全推進課の事業のみを簡潔に説明させていただきます。まず、1ページをご覧ください。</p> <p>施策(1)自主衛生管理体制の推進についてでございます。中段のHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入推進の取組欄をご覧ください。今年度は国の補助事業、地域連携HACCP導入実証事業を行いました。この事業の詳細については、議題4で担当からご報告させていただきます。</p> <p>そのほか、HACCP導入状況調査を7月に実施し、記載のとおり結果となりました。HACCP導入施設数については、昨年度より10施設増えて34施設となりました。また、HACCPに取り組み始めた施設数ですが、25施設となりました。資料においては24施設となっておりますが、25で訂正をお願いいたします。29年度につきましても、記載のとおり普及・啓発及び導入支援等を行ってまいります。</p> <p>次に、2ページをご覧ください。中段の施策(3)輸入食品の安全対策の強化については、27年度よりも収去検体数を増やして、今年度においては60件実施し、29年度は70件実施予定です。</p> <p>(4)食品表示にかかる指導及び監視体制の強化についてです。食品事業者へ表示指導については、講習会開催回数を増やして対応いたしました。平成32年4月1日からの食品表示法完全実施に向け、29年度以降も講習会等をきめ細かに開催し、事業者への支援を行います。</p> <p>次に、3ページをご覧ください。下段(3)危機管理体制の整備・強化の施策です。食中毒の発生状況は9件で、患者数は50人、嚴重注意を行った施設は2件でした。発生防止に向けて事業者における自主衛生管理の推進を強化していきます。</p> <p>次に、4ページをご覧ください。(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び</p>

	<p>情報提供についてです。今年度は市報を活用した市民への啓発を 11 回に増やして行いました。講習会では、次世代を対象とした食品衛生講習会を 27 年度よりも多く実施し、若い世代への啓発に力を入れました。また、初の試みとして市消費者協会の皆様にご協力いただき、食品のリスクコミュニケーションに関する研修会を開催し、食の安全に関する市民啓発を行いました。</p> <p>メディア等を活用した情報提供として、いきいき新潟、テレビによる広報を 6 回に増やして行いました。また、バス車内アナウンス及び J R 車両広告は継続して行っています。以上で説明は終わらせていただきます。</p> <p>関係課事業においては、資料のみでの報告とさせていただきますが、委員の皆様からご意見をいただきますようお願いいたします。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、ただいまのご説明につきましてご意見、ご質問等お願いしたいと思います。いかがでしょうか、何か。</p>
島津委員	<p>1 ページのところまで伺っていいですか。1 ページの中段なのですけれども、研修会を企画されて、基礎研修で 130 名、6 月に受講された方の講習をされて、応用編で 10 月募集して 2 月と 10 月に 25 名、合計 53 名の方が受講されていると。そして、相談会が 19 事業所あったというような流れできているのですけれども。伺いたいの、去年よりも少し広がっているとは思いますが、基礎編で受けられて、その中にもやりたいとか、取っかかりたいとか、もうやり始めたのですよ、私的にとかという会社があるということだと思えます。それを受けて同じ方が、さらに応用編にいった 130 名のうち何名かが、この 53 名のうちに入っているとか、あるいは、その中のさらに 19 施設は、さらにその方々がかかわってきたとか、そういう発展形の流れみたいな、それぞれが個別に回っているのではなくて、つながっているのかなというのを、まず一つ、伺わせていただきたいと思えます。</p>
事務局:齊藤	<p>今、おっしゃられたとおり、基礎編を 6 月に行って 30 名参加していただきました。私どもがさらに 10 月、そして 29 年 2 月に応用編を企画させていただいたのですけれども、その応用編の対象者といたしまして基礎編に参加していただいた方ということで、まず、そこが点と点が線で結ばれます。</p> <p>そして、相談会なのですけれども、たしかに 19 施設と書いてあるのですけれども、こういう研修会に出てくれた方の施設プラス飛び込みというのでしょうか、研修会には出られなかったのだけれども、独自で会社でプランを作成しているのだけれども、少し相談にのってくれないかという施設もありました。今、委員がおっしゃられたとおり、一応流れに沿った結果と解釈していただいても結構だと思います。</p>

島津委員	最後にお話のあった 25 施設がそういう形があったというのは、ご紹介が最後にありましたが、元々やっていらっしゃる会社もおありでしょうけれども、19 施設のうち半分くらいがこの 25 の中に入っているのでしょうか。つまり、増やすための普及のまとめりというか、成果が確認できたのかなというのが、少し興味がありました。
事務局:齊藤	その 19 施設を含むものと解釈しても、よろしいと思います。
島津委員	では、丸々入っていると。
事務局:齊藤	はい。
浦上会長	この辺のところは、次の議題の 4 でも説明していただけるのでしょうか。
事務局:齊藤	はい。
浦上会長	よろしくお願ひします。ほかに、ご意見はいかがでしょうか。
浜田委員	HACCPのことなのですが、私たちの食品衛生協会では、この 2 月に浦上会長より講師をしていただきました。すごく分かりやすく、皆さんに好評でした。とにかく HACCP と聞くだけでも頭の中が、こうしなければいけない、ああしなければいけないとか、決まりがきついのではないかということだったのですけれども、会長の話を聞いたらすごく喜んでいましたので、これをもっと簡潔に簡単にといいますか、分かりやすく説明していかれたら、もっともっと多くの人たちが、事業主さんがやるのではないかなという、そういう考え方をしましたので、よろしくお願ひいたします。
浦上会長	ありがとうございます。なるべく分かりやすく、かなりはしょったところもあるのですが、皆さんを飽きさせないように聞いていただこうかなと思ってやらせていただきました。ありがとうございました。呼んでいただければ、いつでもやらせていただきます。
事務局:羽賀	今、委員がおっしゃられたとおり、なかなか HACCP といいますと、非常に営業者の皆さんには難しいイメージということで、端から HACCP と聞くだけで、いやだよというような傾向にあるのです。我々も今年度 1 年間、講習会をやってきましたのですけれども、やはり講習会のあり方、7 原則 12 手順ですという、学校形式のようなやり方ですと、なかなか理解が進まないということもありましたので、職員の研修も含めて事業者の皆様レベルとか、組合単位で同じ業種の方々を集めたような形で、分かりやすいような研修会に努めてまいりますので、一つよろしくお願ひいたします。
浦上会長	よろしくお願ひします。ほかに、皆様、いかがでしょうか。

立山委員	<p>計画に何か意見というわけではないのですが、その背景のことでお伺いしたいのは、ノロウイルスの関係で、かなり手厚くこの中に計画が入っているのですが、実際には減少しているのか増えているのか。近年は増えているのかもというようなお話を聞いたり、いや、そうではないのだと、専門家ではない方が、例えば手洗いをあまりきちんとしていない人が混ざったとか、本当なのか嘘なのか分からない話が耳に聞こえてきて不安になります。手厚くやるのは賛成なのですが、何か手がないということなのでしょうか、実際のところを教えてください。</p>
事務局:飛田	<p>ノロウイルスに関しては、減っていないということが現状で、やはり大規模な食中毒発生によって患者数が多くなっています。最近で言いましたら、給食関係で刻み海苔によるノロウイルス、原因が刻み海苔だったということで大きく報道されましたけれども、やはり集団感染というのが多いのが現状です。</p>
立山委員	<p>ノロウイルスはこれからは集団のところも力を入れて検査したり、アナウンスしたりということが、一応なっていると思ってもいいのでしょうか。個人の人にアナウンスするのももちろん大事なのですが、集団で大規模になってしまうので、そういうときには気をつけましょうというような切り口の違ったところでご案内というか、指導というか、というものも必要なのかなと、感想ですみません。</p>
事務局:飛田	<p>ありがとうございます。このたびの海苔の件につきましては、給食施設の調理員が、和歌山の件ですけれども、調理員が同じものを食べていたということで、食中毒の原因が給食ということだったのですけれども、調理員もノロウイルスが検査したら出てきたということで、調理員が食品につけたのか、元々の食品由来だったのかというのが分からないということがありました。そういった意味では給食を作っているような施設には、できれば調理員は同じものを食べないでほしいということで通知といいますか、お願い文というのは出したところになります。事業者自身、調理されている方自身がノロウイルスを持っているかもしれないということを念頭に置いていただいて、予防としてはやはり手洗いが一番になりますので、そういった意味では私どもの講習会であったりとか、そういったときには手洗いチェッカーというものをを用いて、しっかり手を洗ってくださいということで広報をしていきたいと思っております。</p>
立山委員	<p>よろしくお願いいたします。ありがとうございます。</p>
事務局:羽賀	<p>補足になりますけれども、我々食の安全推進課の立場からすれば、食中毒という位置づけでお話しさせていただくのですけれども、ノロウイルスというのは、元々皆さんはノロウイルス、食中毒というイメージがもうついているところがあるかと思うのですけれども、実際は感染症がほとんどなのです。ですので、来年度は感染症と一緒に</p>

	<p>になって、今までノロウイルス食中毒セミナーというような切り口だったのですけれども、消費者の方々に誤解を与えかねないということで、感染症と一緒に、ノロウイルスは感染症なので、感染症を防ぐためには手洗いの徹底とか、汚物処理のあり方とか、そういったものを事業者の方のみならず、市民の方にも向けて説明していこうと考えておりますので、よろしく願いいたします。</p>
立山委員	<p>細やかな説明と指導、ありがとうございます。よろしく願いします。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。</p> <p>たしかにノロウイルスの場合には、大規模なのは食べ物からが多いですけども、実際には人から直接人とか、病人がどこか触ると、そこをまた誰かが、健康な人が触ってということ。そこが対象になって、そういう人たちが調理すると大規模になってしまうというシナリオが多いような気がします。ですので、おっしゃるとおり感染症であるということを皆さんに徹底していただければ、なるべく皆さん手を洗うということをやっただけがいいかなと思います。ほかに、いかがでしょうか、よろしいでしょうか。それでしたら、次へ進ませていただきます。</p> <p>次に、議題の3「食の安全基本方針の成果指標の現状報告について」、説明をお願いいたします。</p>
事務局: 廣川	<p>資料3をご覧ください。食の安全基本方針の成果指標の現状報告ということです。</p> <p>新潟市食の安全基本方針では、目標としまして1. 農林水産物の生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保と、二つ目としまして、市民の食に関する理解の促進と安心の提供を定めております。</p> <p>そして、その目標達成状況を評価する指標として、食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合、そしてもう一つ、新潟市における食の安心・安全な取組が十分に行われていると感じる市民の割合という二つの成果指標を設定しまして、市が毎年実施しております食育・健康づくりに関する市民アンケートの結果により、評価を行うこととしています。</p> <p>このたび平成28年9月の調査結果が出ましたので、現状値についてご報告いたします。まず、成果指標1についてですが、60.9パーセントでした。これが策定時の26年度よりも9.6パーセント減少、また、27年度よりも8パーセント減少しました。これにつきましては、31年度の目標値よりもかなり低くなっております。</p> <p>次に、成果指標2についてですが、こちらは72.3パーセントでした。策定時の26年度よりも38.5パーセント増加しましたが、昨年度よりも2パーセント減少しました。こちらについては、すでに目標値を達成しております。</p> <p>なお、この成果指標2の策定時の値と現状値の大きな差については、下段の方に回</p>

	<p>答項目を変えたということによってこのようになっているということですので、この説明を参照していただければと思います。</p> <p>また、今回、参考としまして成果指標の欄の下に、食の安全について関心がある市民の割合についても結果を記載しております。この数値ですが、策定時 26 年度は 91.5 だったのですが、これについては年々減少しております、食の安全に対する関心の減少が上の二つの成果指標にも影響しているのではないかと考えられます。</p> <p>次に、資料の 2 枚目以降にアンケート調査の概要と食の安全関連の調査結果を抜粋して添付してありますので、簡単にご説明いたします。</p> <p>下の方に 125 ページと書いてあるところをご覧ください。上段の図 27-2 です。これは、食の安全に対する関心度の年齢別のものですので、ご覧ください。この中で 20 から 29 歳の若い年代では、特に関心が低いことがうかがわれます。</p> <p>次に 132 ページ、上段の図 29-2 をご覧ください。これは、食の安全に関する知識を持っている程度の年齢別のグラフです。こちらについても 20 から 29 歳、30 から 39 歳という若い年代において知識を持っていないという回答が多いことが分かります。</p> <p>また、その下の図 29-3、これは男女別になっているのですが、特に男性のところを見ますと、男性の方で若い年代で特に知識を持っていないという回答が多く見られます。今年度の調査結果では、二つの指標とも数値が低下してしまいました。今後は、特に関心度や知識の低い若い年代層への働きかけについても行っていく必要があると思いますので、取り組んでいきたいと思っております。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。それでは、これにつきましてもご質問、ご意見がありましたら、よろしく申し上げます。</p>
立山委員	<p>聞き逃したかもしれません。資料 3 の平成 31 年度の目標値なのですが、1 番が現状値より高く 75 パーセントで、2 番が現状値より低い値を控え目に出されているのですが、これは何か現状値が、計算の仕方が違うようなこともご案内がありますけれども、どういうことなのか、少し教えてください。</p>
事務局:廣川	<p>これについては、策定時は資料 3 の下にありますアンケートの回答なのですが、「どちらとも言えない」というところが非常に多かったために、策定時は上の 1 番と 2 番「十分に行われている」「ほぼ十分に行われている」というのを足した 33.8 パーセントを現状値としまして、これよりも高い 60 パーセントというのを目標に掲げていたのですが、「どちらとも言えない」というところをもう少し明確にしなければいけないということで、27 年度の調査においては 3 の回答をなくして、「十分に行われているか」「不十分と思われるか」という二つに分ける形での回答に変えました。そうし</p>

	<p>ましたところ、策定時よりも実は「十分に行われている」と思っている方が非常にいっぱいいらっしゃったのです。それで、目標値を超えてしまったのですが、これについては基本方針の目標値を変更しなければいけないために、現状、推移を見ていこうということで、特に目標値を現状に合わせて変えるということはありません。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。</p>
島津委員	<p>指標のところの1ページ、今お話があったように、この成果指標というのはアンケートのパーセンテージのみでいいかどうかというのが少しどうなのかなと思って。例えば先ほどご説明のあった監視検査をかなり達成された中で、そこでは問題受理の件数もしくはパーセンテージとか、そういうような目標数値というのが、この方針の農業からテーブルまでの安全性の確保というのを例えば方針として定義されているのであれば、アンケートの結果というよりも、そういったような実際の実態のところの目標値みたいなのは、お考えの中に入って来ないのかどうかというのが、少し疑問がありました。いかがでしょうか。</p>
事務局:廣川	<p>実は、食の安全基本方針については、27年3月に改定しておりますが、その前までは、こういう監視の件数であるとか、食中毒の発生件数であるとか、相談件数が増えるとか、そういう指標で細かく評価を行うという手法でやってきたのです。ただ、どこをもって、何件やったことをよしとするのかというようなことについても非常に疑問があがりました。また、食中毒については、こちらが指導していても、やはり今回結果を見ていただけますように、発生はしております。これについては、市の取組をやったからといって防げるものでもないというようなことです。それから、事業件数も永久にどんどん増やすということも非常に難しいわけですので、そういう取組を総合的に評価する指標として、市のいろいろな食の安全の取組が活発になることで市民の方の評価が上がる、知識が上がる、市の取組が十分だと思える方が増えるというようなことで評価するというように、この改定のときに変えたという経過があります。</p>
島津委員	<p>どちらも多分大事なんでしょうね。市民から見ると、今言ったイメージというか、若い人がパーセンテージが低いとおっしゃったけれども、当然知識がないので興味がなくて、もっと違う興味があるから、それが先になるのであって、それは多分そう伸びる代物ではないと思います。あと、実態というか、今おっしゃった以前にやった、いろいろ理由は当然おありでしょうけれども、そういった数値が出るモニタリングができるきっかけのいろいろな環境とか、今、理由があるとしても、両方やったほうがいいのかというのが意見として感じましたので、意見として申し上げておきます。</p>

浦上会長	ありがとうございます。
事務局:羽賀	先ほど立山委員のご質問の中で成果指標の2番、新潟市の取組の部分なのですが、初期設定の目標値と少しかけ離れている部分が実はあって、そういう現状を昨年度してみたところ、その2点を見て、今後、まだ29、30、31と年数をそのまま見ている状態ではやはり目標値と言えませんので、来年度くらいを目指して、この数値を改定するように検討させていただきたいと思います。
立山委員	先ほどの回答で、私は成果指標を多分見直すのがまだ不案内なので、数値が出たのかなと感じましたので、たしかにこのまま数値だけだと、今質問が出てくるかもしれないのですが、そういう備考欄なり、成果指標に関しては、アンケートの取り方になるのでしょうか、そういうことについてもということも加味していただければ、十分正しい値と信じますので、よろしくをお願いします。
事務局	ありがとうございます。
浦上会長	いかがでしょうか。 私も少しお伺いしたいのですが、こういうアンケートをするというのは、例えば大きな食中毒があったりした場合は、かなり変動すると思うのですが、そういうのはいかがでしょうか。
事務局:羽賀	当然、今までもいろいろな事案があって、平成25年でしたか、アグリフーズの事件が、故意に農薬を冷凍食品に注入したという事件がありましたけれども、そのときのデータはここには載っていないのですが、やはり非常に食品に対する苦情が保健所で多かったと。そのアグリフーズは冷凍食品に限らず、いろいろな食品に関して苦情が多かったということから推察すれば、やはり世の中の事件の状況によって、かなりこういったものの関心事というのは、変わる可能性が十分あるかなと思っております。
浦上会長	ありがとうございます。ほかに、ぜひ、ご意見があれば、ご質問はよろしいでしょうか。いかがでしょうか、ぜひ。 次に、移らせていただきます。議題の4番「平成28年度地域連携HACCP導入実証事業報告」について、説明をお願いします。
事務局:齊藤	私からは、平成28年度地域連携HACCP導入実証事業の結果についてご報告いたします。食品の国際基準であるHACCPによる衛生管理は、推進国を中心に義務化が進められております。私ども食の安全推進課では、厚生労働省のモデル事業であります地域連携HACCP導入事業に今年度参加いたしました。 資料4をご覧ください。その概要・目的は、厚生局、自治体関係部局、そしてコンサルタント業者と連携し、その導入を考えている事業者に対し支援を通じて導入まで

における課題や問題点、その対応策等について検証を行っていくものであります。

事業結果をご報告いたします。資料4の2の(1)研修会についてです。市内の食品事業者、主に製造業、仕出屋、弁当屋に対し研修会を行っています。基礎編は、6月16日及び17日と計2回行い、130名の参加がありました。基礎編は10月、そして今年の2月、各3日間の開催をいたしております。対象は、先に報告させていただいたように、基礎編を履修した方を対象にご案内しています。その応用編の内容なのですが、実際にHACCPについて演習を行っていただき、HACCPのプランニングを研修していただきました。

次に(3)対象事業者への支援です。市内の中小事業者へ行っております。記載のとおりですが、その支援については、業者Aはコンサルタント業者が主体で、業者Bは保健所職員が主体となって行ってしております。各7回事業者施設へ立ち入り支援を行い、2社とも無事HACCPを導入できております。

(4)になります。その事業者支援に関する報告会を行い、行政、コンサルタント業者、参加事業者とともに、支援における進行状況の確認や課題の整理、その対応策を協議しました。

(5)連絡協議会になります。年2回開催し、有識者、市内でHACCPを導入しております事業者など6名の方に委員となっていただき、本市におけるHACCP普及の施策の方向性など意見交換を行っております。委員の方から貴重なご意見をいただいております。その主な内容といたしまして、社長向けの啓発事業を行うべきとのご意見をいただきました。今年度は、研修会等は行うことができませんでしたが、HACCPを先進的に取り組んでいる事業者の社長様のインタビューを掲載したリーフレットを作成し、市内で製造業を営まれている社長様、代表者様宛、約1,400郵送し、その啓発を図っております。

その効果といたしまして、私ども食の安全推進課のホームページのアクセス数、これは「HACCPによる衛生管理について」というページのアクセス数なのですが、その数が郵送した前の月と比較し、約3倍に増加しております。

最後に(6)消費者への啓発事業です。「HACCPについて」というテーマで12月10日に「いきいき新潟」で広報しております。私どもといたしましてはこの事業の中、研修会とか事業者支援の際に参加者や従業員へアンケートを実施し、その回答からのご意見を参考に、29年度はHACCPの普及に努めていきたいと思っております。

主な事業予定といたしまして、「研修形式のワークを行うことでHACCPについて理解が深まった」「演習結果をグループごとに発表することによって、とても参考になった」などの回答から、来年度も演習を含む研修会を実施します。そして、相談

	<p>を受け入れてくれる機会を設けてほしいとのご意見から、29年度は随時HACCPに関する相談を受け付けます。</p> <p>また、惣菜製造業や菓子製造業など業種ごとや、パンやお餅など食品ごとに分けて説明があると、非常にHACCPに取り組むイメージが湧きやすいのご意見から、組合などを活用した講習を行います。</p> <p>そして、実際にHACCPを導入した企業の方から説明があったほうが分かりやすいとのご意見から、事例紹介を織り交ぜた社長向けの研修会を企画し、行ってきたいと考えております。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。それでは、ただいまの説明につきまして、質問、ご意見をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。</p> <p>この裏のスケジュールというのは、今年度というか、来年度の予定なのか。</p>
事務局:齊藤	<p>申し訳ございません。これは今年度やってきたスケジュールです。</p>
島津委員	<p>質問をお願いします。2016年のスケジュールの(5)の連絡協議会というのが、一番下に8月と3月にあって、先ほど説明いただいた中身だと、例えば方向性をお示しになるということでご説明いただいたのですけれども。例えば新潟市内に8,000から10,000件対象事業体があって、それに基づいて業界別とか表別とか、できることは当然限られて、順に聞くしかないのですけれども、その辺の優先順位だとか、何年までにこれくらいやるとか、先ほど議題3でご説明があった、成功指標のもしかしたら一つの候補でもあるというふうに私はとらまえているので、その方針みたいなものが3月27日か何かのところでお示しがあったのかどうか、少し教えてください。</p>
事務局:齊藤	<p>資料4には付けなかったのですけれども、平成29年度についてスケジュールを組んでおります。29年度の9月に第1回の連絡協議会を予定しております、そこまでに例えば組合ごと、もしくは組合ごとの講習会を、それを含むのですけれども、いろいろな組合とかいろいろな市区総会とかあるのですけれども、そういうところにHACCPのお話をさせてもらうという計画が9月までに、例えば10回やってみようというのが一つあります。それに伴って研修会を夏ごろ、7月ごろに計画してみようと考えております。</p> <p>あとは、6月ごろになるのですけれども、社長向けの広報事業、研修会を開いてみて、そこで感触をはかって第1回の連絡協議会に、また委員の方から意見をいただいて、場合によって方向性を修正していただいたり、新たなアイデアが出たり、そういう形を含めて進めていきたいと考えております。</p>
事務局:羽賀	<p>補足というか、説明が足りなかった部分を説明させていただきますけれども、島津委員ほうから、1万6,000くらいあるけれども、優先順位をどうするかと、いろいろ</p>

	<p>な業者がありますよねという話の中で、優先順位から言えば、H A C C Pが義務化というのはほぼ決まりで、来年の通常国会に法案が出されるという方向で、もう走っております。</p> <p>その中でコーデックス、一般的な7原則、12 ページのH A C C Pをやらなければいけないグループと、かなり緩和がなされるグループ、これは最終国の検討会ではA案・B案というふうに言われていますけれども、コーデックスH A C C Pをやらなければいけないグループについては、中規模以上の事業者という位置づけと、また、B案とって、かなり緩和されたものについては、製造した工場の店舗内で販売されるものとか、それから、メニューの種類が多いものとか、いろいろな分けができています。そのあたり、緩和された部分については、どの程度やればH A C C Pとするかというのは、定義付けがうまくいかないのですけれども、両方の視点で研修会等の指導をやるとともに、来年度は私どもB案、A案、どちらにこの施設は該当するのかというような数字的なものを少し整理する必要があります。その数字を整理したうえでしっかりとした成果指標などを見つけていかればいいかなと、母数をはっきりしない部分があるものですから、それを整理して計画を立てていきたいと思っております。</p>
島津委員	<p>私も農水と厚労の講演に行ったとき、A B Cとかいって説明されていましたがけれども、今、課長がおっしゃるのは、このことをおっしゃっているのでしょうかけれども、その実態調査とスケジュールみたいなのがどのような感じで話し合われているのかなと思って伺いたくて。</p> <p>あと、もう一つ質問ですけれども、対象事業者が2社で今回活動されるということでコンサルタント、安全推進課チームで1個ずつご担当されて結果を出されていると思うのですが、来年度はいくつくらいにまで増やしていくのかなと。</p>
事務局:齊藤	<p>29年度について2とか、4業者とか、そういう形ではまだとらえはしていないのですけれども。相談を随時受け付けますので、その過程で現場に入る、そういう施設の把握をしてくると思います。2とか4とかという取り決めは、ないです。</p>
島津委員	<p>私が聞きたいのは数ではなくて、予算というか、コンサルタントとか何とかというのも、多分さっきお話があったように、参加したいとおっしゃっていたので。別に市の税だけではなくて、当然補助金を農水からもらってやられると思うので、コンサルタントの評価があるし、こちらの会の活動も当然人件費がかかるわけで、その辺の予算がどうなっているのかなという意味です。</p>
事務局:羽賀	<p>今年度、地域連携H A C C P実証事業ということで、厚生労働省の委託事業として、厚生労働省から実際かかった費用として、198万円程度の委託金が下りてきます。その中で今年度、導入支援と、コンサルタントを含めた導入と、それからコンサ</p>

	<p>ルタントの支援方法を習得した我々の支援と両方やっていたのですけれども、この事業は単年度事業ですので、来年度についてはコンサルタントを付けないと、しかしながら、1企業だけにコンサルタントのような導入支援をするわけにはいきませんので、導入のアドバイスをする形で、できるだけ支援していきたいというふうに思っているところです。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。</p>
加藤委員	<p>I S Oなどを認証しますと、毎年サーベランスで、当社なども2日、3日、審査が入るのです。今回の導入について、その後、衛生管理、ここにも実績のところ衛生管理を実施するというふうに掲げておられますが、どのくらい時間をかけながら、実際導入した施設についてはチェックをされていくのかなというのを少しお伺いしたいところです。</p>
事務局:羽賀	<p>今の委員のご質問は、この実証事業で導入された事業者をどのように確認していくかと。</p>
加藤委員	<p>そうです。そして、また、もう既に導入されている業者もおありになると思うのですが、その辺の取組の衛生管理も実施を現状ではどうされるのかなと。</p>
事務局:羽賀	<p>今、加藤委員がおっしゃられた、I S Oの話がされましたので、多分認証という立ち位置で確認するというお話かなと思うのです。我々が進めているH A C C Pは認証ではなくて、各業者が自主的に取り組んでいただくというH A C C Pでございます。しかしながら、P D C AサイクルがこのH A C C Pで非常に重要だということから、今回、今年度支援した2事業者についてはフォローアップという形で、来年度、監視の中でどのような形でやられているかというのを、我々も参考にもなりますので見ていきたいというふうに思っております。それ以外の、導入している2事業者以外の導入している企業についても、今後、国も方針を示しているのですけれども、確認方法、書類確認して監視をすとか、国の動向を見ながら、確認方法も各自治体と歩調を合わせていきたいと思っております。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。たしかにH A C C Pというのは、いったん取るよりも、その後、やり続けるのが結構しんどいと思うのです。かといって、それを行政が全部これだけの事業者の数をチェックするというのは非常に難しいので、私もその辺をどういう格好で進めていくのか、国はどのようなふうに考えているのかというのが非常に興味があるのですが、なかなかその方針がまだ示されていない。それとあと、島津さんもおっしゃいましたけれども、いつになったら計画が立つのだというのも、B案の内容は未だにはっきりしていないので、それを決めてもらわないと動けないところ、現状</p>

	にもあると思いますので、それはいつごろになるのでしょうか。B案の内容がはっきりするというのは。
事務局:羽賀	今、全国的な検討会、業者を含めた検討会の同じような普及推進連絡協議会の全国規模の協議会というのがあるのですけれども、そこで2か月前くらいでしたでしょうか、各事業者団体、今日おられる食品衛生協会の大元の日食もそうなのですけれども、各業界団体を集めてB案についての手引書を各業界に見合った形で作ってくれと。作ったうえで、それを見ながら双方で協議して、最終的な手引書を作り上げていきましょうと。ですので、その手引書ができあがると、何か形が若干見えてくるのかなと思っておりますけれども、これもまだ私はどのような手引書が出てくるのか、判断がつかねるところです。
浦上会長	ありがとうございます。ほかに、いかがでしょうか、よろしいでしょうか。 それでは、5番目の議題ですが、移らせていただきます。「健康牛の牛海綿状脳症（BSE）検査の廃止について」、説明をお願いいたします。
食肉衛生検査所：佐藤所長	健康牛のBSE検査の廃止について説明させていただきます。昨年10月に開催されました第1回の意見交換会におきましては、食品安全委員会の健康影響評価についてご説明させていただきましたので、それ以降の国の意見の動向等を説明させていただきます。 厚生労働省におきましては、昨年12月から2月にかけて、リスクコミュニケーションやパブリックコメントを実施いたしました。その結果を踏まえて、29年4月1日から健康な牛のBSE検査の廃止について省令改正を行いました。 新潟県におきましては、県民に向けパブリックコメントを実施し、2月20日付で国と同様な方向でホームページ上で公表いたしました。本市におきましても、4月1日より国及び県と同様に、健康な牛のBSE検査を廃止することといたします。ただし、生体検査において神経症状などが確認され、BSEを否定できない牛につきましては、引き続き、検査を行っていきたいと考えております。
浦上会長	ありがとうございます。いかがでしょうか、皆様、ご意見、ご質問。BSEがかつて非常に騒がれたのですが。
瀬下委員	今回、(2)ですか、モニタリングは併せて廃止するとなっておりますが、経緯の中で平成25年に新潟市と新潟県のみが抽出検査を実施されたわけですか。その段階におきまして、私ども消費者協会もこのモニタリングを希望して、実施していただいたわけですが、こういう形で私たちは安心への道りになったかと思っております。本当にありがとうございました。

浦上会長	<p>ありがとうございます。いかがでしょうか、ほかに。よろしいでしょうか。</p> <p>これで、日本のBSE対策もほぼ決着がついてきたかなと思います。つまり、もう日本のいろいろなスクリーニングとか、モニタリングをやっても出てきませんので、日本ではあまり心配しないでいいのかなと思います。よろしいでしょうか。一番最後の議題「その他」について、何かございますでしょうか。</p>
事務局:廣川	特にございません。
浦上会長	ないようでしたら。
浜田委員	<p>その他で、場違いかもしれないですけれども、少し聞いていただきたいと思います。食べ物にかかわることなので。この間の新聞に「なくそう食品ロス」ということで書いてありました。長野県松本市で始めました「30・10 運動」というのですけれども、これは乾杯してから 30 分は席を立たずにお料理を楽しみましょう、会の締める 10 分前になったら席に戻り、お料理を楽しみましょうということ。長野県の松本市が始めたのですけれども、京都では「サーティー・テン運動」ということで英語で訳されているそうなのです。食品ロスということで、非常に今もったいないということが言われていますけれども、新潟では食の安心・安全ということで地方から発信されています。そのようなこともありますので、もし、これがよければということです。今日は食べ物屋さんという食品関係に携わっている人がいっぱいいますので、新潟の食の安全は新潟から出まして、松本は「30・10 運動」ですので、そういうこともこれから続けていったら、もったいないということが少しずつ減って行って、ロスが少なくなるのではないかなと、そのようなことを思いましたので、少し説明させていただきました。以上です。ありがとうございました。</p>
浦上会長	ありがとうございます。何か市から、そういうコメントか何かございますでしょうか。
事務局:飛田	<p>食品ロスに関しましては、農林水産省だと思うのですけれども、不確かなのですが、県の取り組みでやりたいということで、私どもの食の安全推進課の窓口には、食品ロスについての県で作成したチラシだけ置かせていただいているのです。どうしても私ども食の安全と考えたときには、食中毒が怖いので、持ち帰りというのは遠慮してくださいとか言うってしまうのですけれども、やはり食品ロスというのは、もったいないということでの観点が違いまして、おいしく食べましょうということになるかと思えます。そういったところでの取組としては、少しなのですが、チラシだけ置かせていただいているという現状です。</p>
乙川委員	私、一般主婦としてこれを全部読ませていただいて、ここまでみんな一生懸命新潟

	<p>県がやっぺらっしやるのにすごく感心いたしましたし、安心もしたのです。人口も増えるとともに、食べるものがどんどん増えてきますので、食べ方にも間違えると危険になることもありますので、そういう食べ方とか、消費者も、もちろんな清潔なうちに安全に食べなければならないということもあるのですけれども、年間で先ほどそちらの方がおっしゃったように、日本で年間 600 万トン以上の食べ物が捨てられていると言われていたのですけれども、確かにもったいないと思うのですけれども、私ら主婦としては、賞味期限の切れる少し前のをどんどん安くして売ってくれたらいいのにとったりしています。安くておいしいというのは化学肥料とか防腐剤とか、いっぱいそういうのが集まっているような感じがするのです。それで、中国からの輸入は、今、日本にどのくらい入っているのかと少し思ったりしていたのですけれども、そういうのは分かりますでしょうか、中国からの食品は何か。</p>
事務局:羽賀	<p>数字的なものは分からないのですけれども、厚生労働省の検疫所でデータが出ておりますので、皆さんは流通している食品を見て、いろいろな話をお聞きになって中国製が多いのだろうかと想像されているかと思うのですけれども、データが必要であれば、厚生労働省の日報もしくはホームページにも書いてあるかと思うのですけれども、確認して個別にお話しさせていただいてよろしいでしょうか。</p>
乙川委員	<p>そこまでなくていいのですけれども、中国の人は、自分たちの国のものはあまり食べないで、よその国の、例えばミルクでも何でもよその国からどんどん買っていくじゃないですか。そういうので「おやっ？」と思ったのです。</p>
事務局:羽賀	<p>消費者の方々にいろいろな報道がなされて、中国製が危ないというようなイメージが植え付けられているかとは思いますが、輸入食品については、第一義的に厚生労働省の各検疫所、空港とかにありますけれども、新潟にもあります。その検疫所で集中的に中国製を含めて輸入品については検査しておりますので、やはり同じような監視計画を立ててやっておりますので、そう不安になられる必要はないのかなとは思っているところです。</p> <p>それから、先ほどの浜田委員から松本市 30・10 運動とか、京都の運動とかいうことで食品ロスの話がありましたけれども、新潟市においては、新潟市の廃棄物政策課で取り組み始めているというふうなことを聞いております。今後、農水部にも一緒にやっぺらっしということになるのでないかという話が少し聞こえてきましたので、お伝えしておきます。</p>
島津委員	<p>私も中国に長い間、駐在していたものですからひと言だけ。中国なのですからけれども、中国は今、課長がおっしゃったように、日本も検疫所があつて、リスクの高いものは必ず命令検査といって、必ず検査しないとこちらの市場に出せないで、まず、</p>

	<p>日本にもそういうリスク管理ができていくということと、中国もC I Qという専門の輸出部署があります。そこもプライドがあって、そこが許可して出したもので引っかかったりすると、その人間は首になりますので、必死でリスクの高いものは必ずサンプリングして、検査してからでないとは出航しないような手続きになっていますので、もちろん 100 パーセントではないですけども、出すほうも入れるほうも、リスクの高いものはかなりコストを使って手続きを踏んでいますよということとも言えると思うので、それほどご心配なされなくてもという意味で、私は思っています。私もずっといましたけれども、健康ですから。</p>
乙川委員	<p>安心しました。学校教育で、最近、清潔とか、そういうのが教育されているということですけども、それはすごくいいことだなと思って、小さいときに基礎を教えていただければ、どこに行っても基礎があれば清潔に扱うこととか、そういうのが身についてきたらとてもいいことだと思って、どんどんやってほしいと思いました。</p>
浦上会長	<p>どうもありがとうございました。いかがでしょうか、これでよろしいのでしたら。</p>
事務局:齊藤	<p>私、議題1で島津委員からのご質問で、少し迅速に答えられなかった部分があります。衛生環境研究所に聞いてもらいました。アレルゲンの判断基準値の件なのですけれども、10 マイクログラム以上で陽性と疑いますという連絡をいただいたので、ご報告させていただきます。申し訳ございませんでした。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。どうもありがとうございました。</p> <p>それでは、これで意見交換会を締めさせていただきたいと思いますが、皆様、活発なご意見、ありがとうございました。それでは、司会にマイクを移したいと思えます。よろしくお願ひします。</p>
司会	<p>浦上会長、進行、お疲れ様でした。また、委員の皆様におかれましても、熱心なご検討をどうもありがとうございました。</p> <p>以上をもちまして、平成 28 年度第 2 回新潟市食の安全意見交換会を終了とさせていただきます。</p> <p>また、委員の皆様につきましては、次年度も継続して委員をおやりいただきたいと思えますので、引き続き、よろしくお願ひいたします。本日は、皆様どうもありがとうございました。</p>