

## 会議報告書（議事録）

件名	平成 30 年度新潟市食の安全意見交換会		
日時	平成 31 年 3 月 25 日（月）		
場所	新潟市総合保健医療センター2階 講堂		
出席者	<p><b>【委員】</b> 浦上委員，加藤委員，川上委員，近藤委員，高橋（昭）委員，立山委員，原委員，松尾委員，山本委員，和田委員</p> <p><b>【市役所関係課】</b> 消費生活センター（小柳所長），保育課（齊藤主査），健康増進課（笹谷主査），食肉衛生検査所（笹川主幹），衛生環境研究所（町永室長），農業政策課（外内技師），農村整備・水産課（内山係長），中央卸売市場（佐藤係長），食と花の推進課（黒崎主幹），保健給食課（源川係長）</p> <p><b>【事務局】</b> 高橋保健所長 食の安全推進課（大関課長，石井課長補佐，本間所長，齋藤係長，登坂係長，齊藤係長，村井主査，照井主査，田坂副主査，羽田技師）</p>		
傍聴者	0名	報道関係者	0名

### 【討議事項】

#### 【議題 1】

#### 新潟市食の安全基本方針に基づく平成 29・30 年度事業報告及び平成 31 年度事業計画(案)（資料 1）

○資料説明 事務局：登坂	<p>新潟市食の安全基本方針に基づく平成 29 年度・平成 30 年度の実施結果，及び平成 31 年度の事業計画（案）のうち，食の安全推進課担当分について資料 1 により説明。</p> <p><b>（1）自主衛生管理体制の推進について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生責任者養成講習会はほぼ前年並み，実務講習会については前年より少ないが，今年度の講習会対象が販売業であるため，複数の施設を兼任している責任者が多いことによるもの。</li> <li>・業種毎の組合の講習会にて HACCP に関する講習会を行った他，HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会を 60 回行うなど，普及啓発に努めた。来年度は，厚生労働省から示されている手引書を活用し「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入」を支援していく。また，大規模製造施設については，コーデックスの HACCP システムに基づいた木目細かな指導を行い，HACCP システムが適正に運用されているかを検証していきたい。</li> </ul> <p><b>（2）監視指導體制の強化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生監視指導計画に基づいた収去検査は 29 年度、30 年度と同程度の件数を実施。来年度は若干件数を減らす，保健所が行う収去検査の位置付けを，事業者が適正な工程、方法で製造しているかを外部検証するものとし，事業者が行う自主検査の結果を食品衛生監視員が確認し，収去検査でさらに検証するという目的をはっきりさせることで，効率的な監視・検査ができるものと考えている。</li> <li>・中央卸売市場に対しては，今年度から魚介類販売事業者を対象に「HACCP の考え</li> </ul>
-----------------	--

	<p>方を取り入れた衛生管理」体制の支援を行ってきた。来年度は手引書を活用し、衛生管理体制を支援して市場関係者の意識改革を目指す他、青果販売事業者への普及も行っていく。</p> <p><b>(3) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今年度は11回の表示講習会を行っており、来年度も今年度並みの講習会を行おうと考えている。</li> </ul> <p><b>(4) 危機管理体制の整備・強化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今年度の食中毒発生は6件、嚴重注意等は5件で、昨年度よりかなり多い発生件数だった。来年度は食中毒発生時の調査手法の適正化を図り、疫学的、統計的により公平・公正な判断ができる体制にしたいと考えている。</li> </ul> <p><b>(5) 食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市報の掲載については、市報発行の回数が半減したことによって回数が減少。</li> <li>・「次世代対象の食品衛生講習会の開催」については、小学生を対象とした「手洗い講習会」を今年度は11回行っており、来年度は日本食品衛生協会認定の「手洗いマイスター」で新潟市食品衛生協会所属の食品衛生指導員と協働で行っていかうと考えている。地域の「手洗いマイスター」にご協力いただくことで、地域の絆の醸成にも効果的であるのではないかと。</li> <li>・今年度、新潟市内の「こども食堂」全施設への視察を行い、衛生管理についての助言を行った。今後は社会福祉協議会を通じて「子ども食堂」と「地域の茶の間」への情報提供や講習会を行っていきたい。</li> </ul> <p><b>(6) 地域で活動する組織や団体との連携強化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「市食品衛生協会と保健所の合同巡回による衛生指導の実施」で延べ日数が46日から18日、施設数では1634施設から444施設へ減少した。これは、保健所主導の巡回指導ではなく、自主衛生管理の推進を重要視し、各組合の食品衛生指導員主導の巡回指導とするため、保健所職員の派遣数を少なくしていることによる。</li> </ul>
○質疑応答	
川上委員	<p>食品衛生協会では毎年夏に巡回指導を行っているが、さきほど説明があったとおり、保健所の職員が少ないということで、私たちが重要な役割を担っているかと思うが、同業者に注意をするのは厳しいところがある。できれば以前は保健所職員が3人きて3班でできたが、2名になって2班になり回り切れなかった。できればあと一人増やしていただいて3班でやれたらありがたいと思うのだが。</p>
事務局：登坂	<p>そのような声は確かにあるが、一つのやり方として、巡回指導の前に、指導員の方たちに対して保健所職員から巡回指導のポイント等を説明してから巡回を始めるなどのやり方もあるかと思う。他にもアイデアがあればいろんな方法を使ってやっていきたいと思う。</p>
浦上委員	<p>同業者だと注意しにくいというのは、やはり言いたいことが言えないということ？</p>
川上委員	<p>やはりあまり強くは言いつらいというのはある。食品衛生監視員の方が同行していただくとの的確な指導ができる。</p>
浦上委員	<p>なるべく人員を増やしていただく方向でやっていただければと思うが。</p>
事務局：登坂	<p>色々な方法を探っていきたいと思う。</p>
事務局：大関	<p>やはり人員ということになると、今の新潟市では少し厳しいところがある。なるべく効率の良い巡回の方法を我々もご提案させていただきたいと考えている。</p>

近藤委員	こども食堂や地域の茶の間について、視察をした際に利用者に対してどのような食の安全に関する話をしたのか聞かせてほしい。
事務局：登坂	利用者ではなく、運営者やそこで調理をしている人に対してお話をさせていただきました。例えば、調理される方の健康チェックや利用者の名簿を作るよう話をさせていただきました。地域の茶の間は施設側からの提供は少なく持ち寄りしているところが多いため、今回、視察は行っていません。ただ、食中毒に関する情報等は社会福祉協議会を通じて、発信していけたらと考えています。
事務局：大関	こども食堂等は営業許可を取るような施設ではないため、保健所には立入をして指導をするという立場にない。まず、今年度は運営の実態調査を中心に行い、少し不足のある部分について助言をさせていただいたところ。
浦上委員	こども食堂については気になっていた。地域の茶の間もリスクの高い人たちが食べ、営業許可対象となっていない。指導しにくいところかもしれないが、是非やっていただきたいところ。
事務局：大関	おそらく、こども食堂の全施設に行政が関わっているのは、全国でも新潟市が初めてではないかと思う。これからはしっかりと見守るという形ですすめたいと思う。
浦上委員	万が一のことが起こったら大変だと思う。今、許可や届出業種の検討が始まっているが、新潟県や新潟市がこども食堂等を届出業種にするという考えはあるのか。
事務局：大関	そこまでは考えていない。
立山委員	こども食堂等を運営している人というのも大事だが、そこに食材等を善意で提供してくれる人達もいる中で、普通の飲食店にくらべて長い期間が過ぎてから届いて作っているという場合もあると思うので、そこを管理できるシステムもあつたらいいと思う。
和田委員	巡回ではスーパー等には行かないのか？
事務局：登坂	飲食店が一番多いが、菓子を作るような小さな工場にも行く。
和田委員	以前スーパーのそうざい売り場で、揚げ物等がむき出しで売られていることが多い。その売り場で何枚も手づかみでとって見比べている方を見たことがある。周りには店員がいず、その時はたまたま来た店員に言うことができたが、店員がいなければ、それがそのまま売り場に並ぶことになったと思う。また、インフルエンザの流行時期には、咳をする人もいたりして、そういう菌がつくこともあるかもしれないと思うが、そういうことからしても、そうざい売り場を改修していただくとありがたいと思うが。
事務局：登坂	そういった苦情・相談は多い。その度にスーパーにお話させてもらっている。消費者の方がそう思われたら、スーパーや保健所に申し出てもらって、我々から指導等を重ねていくしかないかと思う。
浦上委員	お店側も人が置けないからセルフサービスになっている部分もあると思うが、できればバックヤードから見える位置に売り場を設置してもらおうとか、そういう工夫があるといいと思う。
松尾委員	手洗いマイスターについて具体的にどういう活動をされているのか。また、その際に手を洗った後の手をふくものについての指導も行っているか。
事務局：登坂	手洗いマイスターは日本食品衛生協会が開催する講習会を受講すると認定されるもの。他の都道府県では、小学校での活動等があるが、新潟市内では活動実績はない。保健所主催で行っている小学生向け手洗い講習会では、「あわあわ手洗いの歌」を使った手洗い方法の紹介や、手洗いチェッカーを使って手洗いでどの程度汚れが落ちているかの確認などを話しているが、将来的には手洗いマイスターが自分たちでそういった活動を

	<p>できたらと考えている。</p> <p>実習のときはペーパータオルだが、子供たちにはきれいなハンカチをもってきてくださいとアナウンスしている。</p>
事務局：大関	<p>手洗いマイスターとは、食品衛生協会の中で指導員として活動されている方の中から認定された方たち。我々としては、食品衛生協会のみなさんに、衛生についてどんどん広めていってほしいという気持ちから、今回ご協力をお願いしたところ。</p> <p>一番効果的なのは、子供たちが覚えると家で手洗いをするようになる。そうすると保護者へとひろまる。それを期待している。</p>
<p><b>【議題 2】</b></p> <p><b>HACCP 普及推進に関する取組状況報告（資料 2）</b></p>	
○資料説明 事務局：齊藤	<p>HACCP 普及推進に関する事業の平成 30 年度の実績、及び平成 31 年度以降の方針について、資料 2 により説明。</p> <p><b>（1）HACCP に沿った衛生管理の制度化について</b></p> <p>平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されたことを受け、HACCP に沿った衛生管理につき、食品事業者が積極的に取り組んでいけるように普及啓発を行っている。制度として、HACCP に沿った衛生管理には 2 種類あり、1 つは「HACCP に基づく衛生管理」と呼ばれるもので、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理する取組のことを指し、2 つめは「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と呼ばれるもので、各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化されたアプローチにより衛生管理を行うもの。新潟市では、大部分の事業者がこの「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行うこととなる。</p> <p><b>（2）平成 30 年度の取組状況について</b></p> <p>事業者がこのような HACCP に積極的に取り組めるように、製造業・加工業を主に施設監視時や食品の収去検査時等に別添のリーフレットを配布し、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」につき周知を実施。事業者の HACCP 導入支援につきましては、講習会を中心に行ってきた。特に、今年度は中央卸売市場内の魚介類販売事業者に対して支援を充実させたことから、低温管理の徹底や記録の重要性を認識した事業者が増加。また、食品収去検査結果から示された「要注意」と判定された食品については、その製造工程等を事業者と共に確認し、危害を分析させ安全な食品の製造を指導、支援した。</p> <p>飲食店における HACCP 普及啓発としては、食品衛生指導員から各組合の会員へ指導できるよう、飲食店向けの手引書を活用し、5 つの組合支部の食品衛生指導員へ講習会を実施。講習会後におけるアンケート結果では「繰り返し聞いてみたい」等の意見が寄せられたことから、引き続きこのような講習会を行っていきたい。</p> <p><b>（3）今後について</b></p> <p>平成 31 年度は、食品の検査や拭き取り検査後の講習会を企画し、食品製造における一般衛生管理の重要性を説明していきたい。また、順次発表される手引書の周知を行っていく。</p>
○質疑応答	
浦上委員	<p>やはりほとんどが HACCP の考え方を取り入れた衛生管理になるか。また手引書との兼ね合いはどうなるのか。まだ整っていないようだが。</p>
事務局：齊藤	<p>手引書が示された事業者に対しては手引書に沿って周知・指導していくが、手引書がまだ示されない営業者に対しては、自分たちが製造・加工する食品にとって何が危険な</p>

	<p>のかを考えてもらい、その危険を取り除くためにどういうことを行っていけば安全な食品が製造できるのか、それを実施する上では記録をとり、記録の内容を振り返って本当にそれが機能しているかどうかを考えてみましょうというところを出発点としている。新潟市内に16,000施設ほどあるが、HACCPに基づく衛生管理をしなくてはならないのはほんのわずかで、おそらく15,900施設くらいは手引書に沿って衛生管理をする施設になると思う。件数が多くてうまくいかないところもあるが、食品検査や講習会を行ってそこからわかったところを常に普及していきたいと考えている。</p>
浦上委員	資料に講習会参加人数2,570名と書いてあるが、これは自主的に参加されているのか。
事務局：齊藤	案内を出して自主的に来ていただいている方。
浦上委員	自主的に来ていただけるような方は、聞いていただかなくてもそこそこできてしまうが、一番困るのが講習会に参加しない方々。なんでそんなことをやらないといけないのかという方々だと思うが。
事務局：齊藤	現場でそういうことを言われることも多い。見方を変えれば、そういうことを言う営業者は食中毒事件を起こしてない。つまり皆さんは衛生管理がちゃんとできている。何ができていないかという、記録をとること。ではそこから始めましょうという、そうであればできる、という形で話をすすめている。
浦上委員	記録は証拠。万が一ことが起きたときに自分の正しさを証明するものはこれしかない。そういうことも指導の中で言っていただければいいと思う。
和田委員	導入をすすめるにあたっては、消費者にも理解していただいて、そういうお店を積極的に利用するというふうになれば、業者さんとかお店も取り組み方が違ってくるのではないかと。是非、消費者に向けた講習会も機会を設けていただきたい。
事務局：齊藤	保健所では「さわやかトーク宅配便」という講習会のテーマにHACCPについても入れることもできるので、ご意見を反映して今後検討していきたい。
近藤委員	数年前、会議でお弁当を頼んだら、おかずの一つがねぐさい感じがして食べずにいた。そういう時は、お店にもって行って話をした方がよかったのか。
事務局：齊藤	開封して食事中であるので、科学的に立証されるかは非常に難しい。なぜそういう匂いになったのか、ということで、製造工程等を調査することは可能。
事務局：登坂	営業者によっては、消費者の声をもとに調べた結果、何か異常が発見されるかもしれないということから、苦情は重要な要素であると考えているところもあるので、そういう声はあった方がいいのかなと思う。
<p><b>【議題3】</b>  <b>平成30年度新潟市食品衛生監視指導結果報告（資料3）</b></p>	
○資料説明 事務局：本間	<p>平成30年度新潟市食品衛生監視指導結果（1月末時点）について、資料3により説明。</p> <p><b>（1）食品営業施設への立入監視検査実施結果について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成30年度全体の達成率は、1月末時点で92.4%。</li> <li>Aランク及びCランクについては、すでに監視達成率100%を達成。</li> <li>Bランクの食肉取扱い施設及びHACCP導入推進施設では、まだ達成率が100%に達していないが、大量調理施設及び中規模以上のスーパーマーケット等の施設ではいずれも100%以上と、目標を達成。</li> </ul> <p><b>（2）保健所による収去検査等実績について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1月末時点での実施率は90%だが、本日現在の最終的な実績は703検体で、実施</li> </ul>

	<p>率9.6%。なお、まだ検査結果が判明していない食品があるため、要注意の件数は、1月末時点で27。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法に基づく基準等に不適正であったものはアイスクリーム類で1検体と国産農産物2検体。また、食品表示法に基づく基準に違反したものとしてアレルギーが1検体。これらについては、違反発見後、衛生管理等について必要な指導を行い、改善を確認。</li> <li>新潟県食品の指導基準に基づく「要注意」検体については、食品では23検体、ふきとり検査では3検体で、主に一般細菌数や大腸菌群数が基準を超過していた。これら要注意と判定された施設の営業者に対しては、汚染源の究明及び排除を行うよう指導し、改善後の自主検査等で指導基準に適合することを確認するように指導。</li> </ul> <p><b>(3) 食肉衛生検査所による検査実績について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食肉センターの衛生対策についてはまだ目標未達成。BSE対策及び食鳥処理場の衛生対策については目標を達成。</li> </ul> <p><b>(4) 中央卸売市場衛生検査室による検査実績</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>計画通りに目標達成。</li> <li>ふき取り検査では、一般細菌数、大腸菌群数及び黄色ブドウ球菌を検査。</li> <li>ふきとり19検体で、新潟県指導基準を超過。要注意と判定された施設の営業者に対しては、汚染源の究明及び排除を行うよう指導。さらに、黄色ブドウ球菌が検出された施設に対しては、手洗いを徹底するとともに、手のよく触れる場所も定期的に洗浄・消毒を行うよう併せて指導。</li> </ul>
○質疑応答	
川上委員	立入監視実施結果のCイすし屋は、すし組合も含めた新潟市内の総店舗数か？
事務局：登坂	飲食店営業の種類で、「飲食店営業（すし屋）」となっているもの。
川上委員	この監視結果は、巡回で保健所の監視員が同行しているものも含まれているのか？
事務局：登坂	含まれている。
近藤委員	収去の国産農産物の要注意2検体となっているものについてどういったものなのか？
事務局：齊藤	野菜はチンゲン菜と小松菜。原因を調査したところ、小松菜の方は、田んぼに使用した農薬が横のビニールハウスで栽培している小松菜に降りかかったことによると推定された。チンゲン菜の方は、農家の人がチンゲン菜に使用してはいけない農薬と知らず、また虫が非常についたために使用したことによるものだった。
近藤委員	ちょうど保健所が検査されてときでよかったが、間違っって使ってしまったものが検査されなかったりしたら・・・。
事務局：齊藤	<p>保健所が実施する検査は流通しているものを実施するので、一部食べられてしまっていることもあるかもしれない。その場合でも、市民の皆さんの不安を払拭するために、その野菜をどれくらい食べたら健康被害が出るのか、一生涯食べても安全な量なのかという情報提供している。今回の件は、体重50kg程度の成人が一生涯食べても安全な量だったと確認している。</p> <p>保健所の検査は、検疫所のように流通を止めて検査するものではないため、流通してしまう場面もある。</p>
事務局：大関	今言ったように保健所が実施する検査には限界がある。残留農薬の検査はどちらかというと、生産者の皆さんに農薬の使い方が適正かというフィードバックの意味合いが主目的。農協の方々が、農薬の使い方についての指導に非常に精力的に指導されており、

	そこに保健所が補足して検査して、今回のような勘違いで使用しているという事例を防いでいくことが目的で、水際で防ぐために行っているものではない。
松尾委員	巡回施設について、対象施設は法律か何かで決まっているのか、市の基準なのか？
事務局：齋藤	ランクの設定は各自治体で地域の実情に応じて設定することになっている。巡回施設には、リスクが少し高めの施設等を選定していて、こちらの施設については、年1回は施設にお伺いさせていただくということでやっている。
松尾委員	新潟市の監視立入計画は、他の自治体と比較してどうなのか。
事務局：齋藤	新潟市はかなり独自の設定を行っているため、単純に比較できないが、遜色ないものだと自負している。
松尾委員	なぜこういう質問をしたかという、先日身内が鳥刺しを食べてカンピロバクター食中毒になった。希望として、寿司屋だけではなく、居酒屋とかも生魚を使用するが、それは入ってないので。
事務局：齋藤	表がわかりづらくて申し訳ないが、そういった食肉を主に使用する飲食店は、監視ランクのBアに入っていて、年2回以上の計画にしている。おっしゃるとおり、全国的にもカンピロバクター食中毒は発生件数が多いし、市内でも何件か発生しているというところで、平成30年度は畜種に関係なく食肉を扱っているところには全てまわろうということで取り組んでいるところ。平成31年度も鶏肉をメインに扱っている飲食店には積極的に行こうと考えている。
松尾委員	カンピロバクター食中毒は、妊娠中に食中毒になると胎児に影響があるという記事を新聞で読んだことがあるが。
浦上委員	それはきっとリステリアだと思う。リステリア・モノサイトゲネスは、妊娠後期に感染すると死産になることがある。カンピロバクターにはない。
松尾委員	リステリアとはどのような食品で感染するのか。
浦上委員	あらゆる食品が汚染される可能性があるといわれている。工場の隅っことかに、いつまでの殺せないでいるという菌なので、何が汚染されても不思議はないくらい。加熱すれば死滅する。
松尾委員	その新聞記事を読んで、知識があれば防げたのにということで、こういったことを高校生ぐらいのときに、風疹などと一緒に教育の場や市からの啓発など、知る場所があれば防げるかなと思う。
浦上委員	オーストラリアなどではパンフレットを作って、お年寄りや乳児や妊娠中の人はレストランに行ってもあたたかいものしか食べてはだめだということをしている。 カンピロバクターの方だと後遺症のギランバレー症候群というのが怖い。これで賠償金1億円かかった業者がいるという話を業者さんにすると効果がある。
松尾委員	ギランバレー症候群とは直後にでる症状か？
浦上委員	しばらくたってから、食中毒が治ったところに症状がでる。1～2か月は気を付けられた方がいいかもしれない。ギランバレー症候群の症状は、手足がうまく動かなくなったり、歩行困難になったり、ひどいときには呼吸困難になったりする。後遺症は一生続くといわれている。
近藤委員	家族でカキが好きでよく購入するが、生食用カキで「生食用」と書かれていても、フライにするなど火を通して食べているが、生食用というのは本当に安全なのか。
事務局：齋藤	生食用カキでは、食品衛生法で規制があって、基準を満たしたものが生食用として売られている。カキであつたというのは、大抵がノロウイルスによるもの。しかし、食

	品衛生法の生食用カキの基準に、ノロウイルスに関するものはない。ですので、生食用と書かれていても、今おっしゃられたように、カキフライにするなどして食べたほうが、ひとつの知恵としていいのではないかなと思う。
和田委員	<p>監視達成率がランクによって 120%もあれば 79.8%のものもあり、幅が大きいように思う。達成できていない理由はどういう理由なのか。B ウランクで 44 回行けばいいところは、44 回行った時点で達成していない他のランクのところに人員をまわすなどすればもうちょっと達成率も高くなるのではないかなと思うのだが。</p> <p>また、収去計画のところ、実施 0 の実施率 0 のものがあるがこの理由は。このまま済みますのであれば、なぜここに挙げているのか。</p>
事務局：登坂	B アの食肉取扱施設の飲食店では、焼鳥屋や居酒屋など基本的には夜営業している施設が多い。時期を見て、夜間にそういう店舗を巡回していたが、なかなか全体をくまなくというわけにはいかない。そのため平日の日中に行くが、営業時間外で留守であることが多く、実際のところ各店舗 2 回くらいはお伺いしているが、こういう結果となった。
事務局：齋藤	<p>B イの HACCP 導入推進施設については、月初めに計画を立てているが、異物混入の苦情等があつて、計画通りにいかないことがあり、他のランクに比べれば低くなっている。</p> <p>また、収去検査の実績 0 の件は、順に説明すると、「近海魚介類」は天候不良で漁獲できずかつ検査機器の都合上他の日に振替られなかったため、「輸入食肉」、「生食用食肉」、「乳製品」、「味噌、醤油」は 2 月と 3 月に実施済み。</p>

#### 【議題 4】

#### 新潟市食の安全基本方針の成果指標の現状値について（資料 4-1、資料 4-2）

○資料説明 事務局：齋藤	<p>平成 30 年度食育・健康づくりに関する市民アンケート調査結果から、平成 30 年度の成果指標の現状報告、及び平成 31 年度以降の成果指標の評価方法の変更について、資料 4-1 及び資料 4-2 により説明。</p> <p><b>（1）成果指標の状況について</b></p> <p>平成 30 年度食育・健康づくりに関する市民アンケート調査の結果から、成果指標 1 の「食の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断することができる市民の割合」は 69.3%で、昨年度よりも 4.1 パーセント増加、成果指標 2 の「新潟市における食の安心・安全の取組が十分に行われていると感じる市民の割合」は 69.2%で、昨年度よりも 1.6 パーセント減少。詳細は、資料 4-2 のページ番号 29 と 30 を参照。</p> <p><b>（2）成果指標の評価方法について</b></p> <p>これまでは、資料 4-2 の「食育・健康づくりに関するアンケート」に参加して実施してきた。平成 31 年度は現在の基本方針第 2 次改定版の最後の年にあたるため、最終評価をしなくてはならないが、事務事業の見直しにより、同アンケートが平成 31 年度と平成 32 年度には実施されないことが決定している。このため、その代替手段として、平成 31 年度は「市政世論調査」に参加する意向だが、参加できなかった場合は、今年度の結果をもって、本計画の最終評価としたい。</p> <p>また、第 3 次計画の評価方法（2020 年度以降）は、その成果指標を、現在と同じように「アンケートをする必要のあるもの」とした場合には、これまでのような他の部署が主催して実施するアンケートに参加させてもらうのではなく、食の安全推進課が単独で計画・実施できるよう、インターネットによるアンケートで行うことを検討中。</p> <p>なお、参考に紹介すると、新潟県食の安全に関するアンケートでは、既にインターネットによるアンケートを実施しており、調査期間 3 日間で、県内と首都圏の 20～60</p>
-----------------	---

	代の男女各500人からアンケート回答を得ている。また、県内500人のうち200人強は新潟市在住だったということから、新潟市内に限定してインターネットによるアンケートを実施しても十分可能であると見込んでいる。
○質疑応答	
浦上委員	市政世論調査は内容的には似たような調査になっているのか。
事務局：齋藤	「食育・健康づくりに関する市民アンケート」は、食育・健康づくりに特化した内容となっているが、「市政世論調査」は市全体に関わることで、例えば開港150周年記念に関する事などがある中に、食の安全に関するアンケートを紛れ込ませる形になる。
立山委員	市政世論調査に参加できなかった場合は…とあるが、時間的にはいつ頃を予定しているのか。
事務局：齋藤	市政世論調査に参加できるかどうかは4月になってからを予定している。その時点で参加できないとなったら、平成30年度のアンケート結果をもって最終評価になるかと考えている。
【議題5】	
平成31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（資料5-1、資料5-2）	
○資料説明 事務局：齋藤	<p>平成31年度（2019年度）新潟市食品衛生監視指導計画（案）とその市民意見募集結果について、資料5-1及び資料5-2により説明。</p> <p><b>（1）平成31年度（2019年度）新潟市食品衛生監視指導計画（素案）の意見募集結果について（資料5-1）</b></p> <p>意見の募集期間は、平成31年1月24日木曜日から2月22日金曜日までで、1名の方から2件の意見の提出があった。</p> <p>一つ目のご意見は重点的な監視指導事項と立入監視検査計画についてのご意見で、「立入監視検査計画の実施に当たり、人員体制は万全なのか。人員体制もいれてください。また、市民の協力は必要ないのか？」というもの。これに対し、市の考え方（案）では、人員体制については人数等の記載がなかったため、資料5-2監視指導計画（案）の7ページにある「監視指導の実施体制」のページの一番下の地図に、食の安全推進課、南食品環境センター、衛生環境研究所、食肉衛生検査所それぞれの人数を追記した。</p> <p>二つ目は、市民とのコミュニケーションについてのご意見で、「講習会、意見交換会、施設見学会を実施しますとあるが、既に決まっているものは開催予定日を入れて下さい。また、決まっていないものは、29年度、30年度に実施した実績を参考にどこかに記載してください。」というもの。これに対し、市の考え方（案）では、本計画の策定段階では開催予定日を確定することは難しいため、前年度の実績を記載することとし、資料5-2監視指導計画（案）の15ページに、平成30年度の実績として、消費者向けに実施する事業等についての講座タイトル、実施期間、回数、期間及び参加人数を記載した。</p> <p><b>（2）平成31年度（2019年度）新潟市食品衛生監視指導計画（案）について（資料5-2）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成31年度の重点的監視指導事項について（資料3ページ）</li> </ul> <p>一つ目は、食肉の衛生対策で、平成30年度に食肉を取り扱う施設全てを対象に監視指導を実施した結果、原材料の食肉とそうざいなどのすぐに食べることのできる食品を同じ施設内で取り扱っている施設において、調理作業の動線が交差するおそれがあり、食肉からの二次汚染防止対策が不十分であるところもあることがわかったため、平成31年度も引き続き重点監視指導事項として実施することとした。</p>

	<p>二つ目は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入推進。平成30年6月の食品衛生法改正により、原則すべての食品取扱事業者に対し HACCP に基づく衛生管理又は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の計画を事業者自らが策定することが義務付けられることとなった。これを受け、特に HACCP の考え方に触れる機会の少なかった小規模事業者に対し、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の取り組み方などについて、重点的に導入推進を図ることとした。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成31年度立入監視検査計画について（資料4ページ）</li> </ul> <p>対象施設区分「重点監視施設」は、3ページに記載した重点的な監視指導事項を実施する対象施設で、アとイが食肉を取り扱う施設のうち、交差汚染が心配される施設で年2回以上の立入を計画、ウは HACCP 導入推進施設で、各業界団体が策定した手引書の具体的な使い方などについての実践的な研修会を行い、そのあとに、実施状況について立入監視を行って現場で確認するという計画で、年1回以上の立入を計画。</p> <p>対象施設区分の「違反・要注意施設」は平成30年度に行政処分を受けた施設について年3回以上、書類による行政指導を受けた施設について年1回以上の立入を計画。</p> <p>対象施設区分の「巡回施設」は、重点監視対象ではなくとも、食中毒のリスクが高い施設として、毎年立入監視を実施する施設で、年1回以上の立入を計画。</p> <p>なお、「上記以外」の施設に対する立入監視については、実状に応じて臨機応変に実施していく予定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成31年度食品等の検査について（資料9～10ページ）</li> </ul> <p>保健所による収去検査等について、平成31年度は収去検査の実施内容を見直し、国が定める成分規格などの明確な基準がない検査項目については削減、また、市内で製造加工している事業者の数に合わせて検査する検体の数を削減した。その減少分について、表一番下にある衛生指導の枠に「HACCP 導入推進施設等の食品収去またはふきとり」という項目を新たに設け、作業工程の中でどこが汚染されやすいか等、食品や施設の衛生状態について検査しながら、HACCP による衛生管理の導入を進めていく計画とした。</p> <p>中央卸売市場衛生検査室による検査について、平成30年度から、中央卸売市場の魚介類販売事業者を対象に、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理体制の支援を重点的に行ってきた。1年間の指導の結果、前向きに取り組む事業者も増えてきており、平成31年度も引き続き支援を行う計画としている。その指導方法のひとつとして、中央卸売市場のせり場や食品取扱施設について、その場で目に見えて検査結果がわかる簡易ふきとり検査キットを使った検査を行い、衛生管理状況を一緒に確認しながら、指導を実施していく計画。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市民とのコミュニケーションについて（14ページ）</li> </ul> <p>1）市民と対話のできる講習会の開催の二つ目について、平成29年度から開始した取り組みで、児童や園児を対象とした、「楽しみながら正しい手洗いを身につけるための講習会」を平成31年度も引き続き実施。特に、小学校の児童を対象にした講習会では、新潟市食品衛生協会の手洗いマイスターと協働していきたいと考えている。</p>
○質疑応答	
浦上委員	<p>9ページの食品等の検査で、例えば魚介類や乳製品に食中毒菌というのがありますが、大腸菌群などになるのだろうか。確か、こういう食品の基準に食中毒菌はなかったと思うが。</p>
事務局：齊藤	<p>例えば牛乳であれば、黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンを検査する。また、魚卵の</p>

	食中毒菌は、平成12年か13年くらいに、いくら醤油漬でO-157食中毒があったため、国の基準ではないが、大きな事件を引き起こした事例ということで検査している。		
浦上委員	つまり、規格基準になくとも、それを越えて検査しているということか。		
事務局：齊藤	その通り。		
近藤委員	はちみつの残留動薬とあるが、花に薬が使われるのか。どういう関係での検査か。		
事務局：齊藤	花に使用するのか、ミツバチの巣箱なのかは不明だが、そういうものを全部含めた動物用医薬品（抗菌剤）をモニターするもの。		
近藤委員	安心して食べてもいいのか。		
事務局：齊藤	少なくとも新潟市で検査を行っている範囲では、安心な食品と言える。		
立山委員	14ページの市民への情報提供と意見交換の「児童や園児を対象に」ということで講習会を実施するとあるが、資料1の6ページにある「子ども消費者学習」で平成31年度25回とあるが、この数も含まれているのか。リンクしていないのか。		
事務局：齋藤	監視指導計画に記載されているものは食の安全推進課が実施するもので、「こども消費者学習」は消費生活センターが実施するものなので含まれておらず、リンクしていない。		
松尾委員	9ページの近海魚介類の残留化学物質とは、具体的にどういうものなのか。最近マイクロプラスチックの問題なんかがあるが、そのへんはどうなのか。		
事務局：齊藤	マイクロプラスチックは新潟市では実施できる体制ではないが情報は集めている。近海魚介類については、有機スズ化合物（船の底に塗装されていた物質）、PCB、水銀の3項目を調べている。		
松尾委員	魚の種類は？ 砂の上を這う魚なのか回遊魚なのか。		
事務局：齊藤	大・中・小とサイズによって分けている。大はエイ、中は大きめのアジ、小は小アジやイワシなどで漁協にはお願いしている。		
<b>【議題6】 その他 →なし</b>			
添付資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・次第</li> <li>・新潟市食の安全意見交換会委員名簿 兼 出席簿</li> <li>・座席表・市役所関係課出席者名簿</li> <li>・資料1 食の安全基本方針に基づく平成29・30年度事業報告・平成31年度事業計画（案）</li> <li>・資料2 平成30年度HACCP取組状況について</li> <li>・資料3 平成30年度食品衛生監視指導計画結果報告（1月末現在）</li> <li>・資料4-1 「新潟市食の安全基本方針」成果指標の現状報告</li> <li>・資料4-2 平成30年度食育・健康づくりに関する市民アンケート調査報告書</li> <li>・資料5-1 平成31年度（2019年度）新潟市食品衛生監視指導計画（素案）意見募集結果</li> <li>・資料5-2 平成31年度（2019年度）新潟市食品衛生監視指導計画（案）</li> </ul>		
特記事項	なし		
次回開催日	令和元年10月頃		
作成日	令和元年5月27日	作成者	齋藤