

■ 令和元年度 第1回新潟市食の安全意見交換会

日時：令和元年10月18日（金）午前10時00分～

会場：総合保健医療センター2階 講堂

<p>司 会</p>	<p>本日はお忙しい中、お集まりいただきありがとうございます。</p> <p>ただいまより令和元年度第1回新潟市食の安全意見交換会を開催いたします。私は司会を務めます、食の安全推進課辻沢でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>事務局長の食の安全推進課大関課長です。</p>
<p>事務局：大関</p>	<p>本日は、活発なご意見、よろしくお願いいたします。</p>
<p>司 会</p>	<p>開会にあたり、新潟市保健所高橋所長よりごあいさつを申し上げます。</p>
<p>高橋保健所長</p>	<p>新潟市保健所長の高橋でございます。開会にあたり、ひとことごあいさつを申し上げます。</p> <p>委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中、市の食の安全に関する施策などについて、広くご意見をお聞きするということを目的といたしまして、本日、ご参集いただきまして、まことにありがとうございます。</p> <p>新潟市の食の安全基本方針につきましては、5年ごとに見直しを行うということでございますけれども、今年度は3回目の見直しの年となります。今回は、その第1回目ということで、お配りしました資料のとおり、昨年度の事業報告、新潟市食の安全基本方針（第3次改定素案）及び第3次改定の成果指標について、ご報告をさせていただきます。</p> <p>近年、食に関する現状を見ますと、食中毒をはじめとするさまざまな事件、事故が発生している一方で、世帯構造の変化を背景に調理食品、外食、中食需要の増加など、食のニーズの変化。また、健康志向の高まり、あるいはゲノム編集食品といった新しい食品がマスコミで取り上げられるなど、食に対する関心が高まっているところでございます。</p> <p>こうした中、国では食品衛生法を大幅に改正し、グローバル化や危機管理への対応、またHACCP等を通しまして、食品等事業者に対しまして、自主衛生管理を求める方針を示しております。そういった中で、新潟市につきましても、市民の食の安心・安全に寄与すべく、さまざまな施策に取り組んで業務を進めているところでございます。本日は、こうした取</p>

	<p>組みについて、委員の皆様より活発で忌憚のないご意見を頂き、今後の食の安心・安全確保のための施策に反映させていただきたいと思っておりますので、本日はどうぞよろしくお願いいたします。</p>
司 会	<p>本日の会議は、全体で1時間 30分程度を予定しておりますので、よろしくお願いいたします。会議は、お配りした次第に沿って進めさせていただきます。</p> <p>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、ホームページなどで議事録等を公開するため、会議の録音をさせていただきますので、ご了承ください。会議の傍聴者の定員は10人以内です。また、傍聴者は発言できません。</p> <p>次に、配付資料を確認させていただきます。資料の一覧は次第に記載のとおりです。なお、追加といたしまして、ノロウイルスセミナーのご案内も配付させていただいております。皆様には、事前に資料を送付させていただきましたが、ご持参いただけましたでしょうか。大丈夫でしょうか。</p> <p>また、本日、座席表と市役所関係課出席者名簿を両面印刷したものを配付させていただきましたので、ご確認をお願いいたします。</p> <p>なお、原委員、高橋幸男委員、山本委員におかれましては、本日、所用のためご欠席の連絡を頂いております。また、新潟市農業協同組合の高橋委員におかれましては、前年度末でご退任されましたので、今年度より後任として早川専務理事に委員をお願いしております。</p>
早川委員	<p>新潟市農協の早川です。前任者高橋専務に代わりまして、今回から皆さんと一緒にこの会に参加させていただきます。何も分からないままやってきました。ひとつよろしく申し上げます。</p>
司 会	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、次第に沿って進めさせていただきます。</p> <p>議事に入る前に、マイクの使用方法についてご説明いたします。皆様の前にマイクを設置してございますが、ご発言の際はマイクのボタンを押し、最初にお名前を述べられてから発言いただきますよう、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が、高橋保健所長につきましては、所用のためここで退席させていただきます。</p>

	<p>それでは、議事の進行を浦上会長、よろしくお願いたします。</p>
浦上会長	<p>今回ともう一回、年内にこの委員会があると伺っていますけれども、皆様の活発なご意見、ご議論をお願いいたしたいと思います。特に食品衛生法が改正になりまして、今、その施行が変わるようなところのちょうど端境期だろうと思いますので、いろいろな施策が用意されているといえますか、織り込まれておりますので、ぜひ皆様のご意見を伺いたないので、よろしくお願いたします。</p> <p>それでは、議事次第に従って、会議を始めさせていただきたいと思えます。まず、議題（１）平成 30 年度新潟市食品衛生監視指導結果報告について、ご説明お願いたします。</p>
事務局：齊藤	<p>おはようございます。食の安全推進課の齊藤でございます。</p> <p>私からは、資料 1 の「平成 30 年度食品衛生監視指導計画実施結果」につきまして、報告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、食品衛生監視指導計画を毎年度作成し、監視指導を行っております。資料 1 は、本計画に基づいて、平成 30 年度に実施した立ち入り検査などの結果をとりまとめたものでございます。</p> <p>まず、項目 2、食品営業施設への立入監視検査実施結果から説明させていただきます。平成 29 年度までは、すべての業種に監視ランクを設定し、ランクに応じて年 3 回から 5 年に 1 回までの監視を実施してまいりましたが、平成 30 年度からは、重点監視指導事項を中心として、立入監視する施設を設定し、目的意識を持ってより効率的な監視指導を実施してまいりました。ランクごとの立入回数については、資料 1 の後ろのほうに別紙 1、別紙 2 の表があります。その内容に沿ってさせていただきます。</p> <p>まず、ランクごとの立入回数については、別紙 1 の表の左側対象施設の欄を、また、それぞれの達成率については、表の一番右端の欄をご覧ください。平成 30 年度全体の達成率は、別紙 1 表の中、色塗りを施した欄で 100.7 パーセントとなり、目標を達成することができました。</p> <p>続いて、ランクごとの達成率について説明いたします。A ランク、違反・要注意施設として平成 29 年度に行政処分又は書類による行政指導を受けた施設の監視を年 3 回以上実施し、116.7 パーセントを達成すること</p>

ができました。Bランク、年2回以上の立入施設には、重点監視指導事項で掲げた食肉取扱施設とHACCP導入推進施設、そのほか大量調理を行う施設と中規模以上のスーパーマーケットなどを設定しております。

Bランクーア、食肉を取り扱う施設に対し、食肉を原因とする食中毒予防の監視指導のために、年2回以上の立入をし、監視することを計画し、実施してきましたが、その達成率は87.8パーセントでありました。この結果の検証といたしまして、焼き鳥や焼き肉をメニューの一環として提供する飲食店では、日中に監視のために訪問しても不在な場合があり、夜間監視時に実施してみましたが、目標は達成できませんでした。

Bランクーイ、HACCP導入推進施設についてであります。広域に流通する食品を製造、加工する施設に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入を推進していくために監視を実施しております。その結果、102.1パーセントであり、目標は達成してあります。

Bランクーウ及びエ、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監視は、いずれも100パーセント以上と達成しております。

Cランク、年1回以上の立入施設では、すべて100パーセント以上の達成となっております。

続いて、資料1の2ページ目、3ページ目について説明させていただきます。食品等の収去検査及びふきとり検査の実施結果となりまして、保健所で実施するもの、食肉衛生検査所及び中央卸売市場衛生検査室で実施するものをそれぞれ分けて表にしてあります。

資料1の2ページ、項目3、食品等の収去検査及びふきとり検査の実施結果から、(1)アからエ、保健所による収去検査等実施率について、別紙2からご説明いたします。別紙2の表の下から5行目、収去小計とありますが、実績は706検体で実施率100パーセントであり、目標は達成しております。別紙2の表の中の収去小計の右端の欄に掲げる要注意の件数は28件となっております。食品衛生法に係る規格基準等を逸脱してしまった検体ということで、アイスクリーム類で1検体、国産農産物2検体でありました。アイスクリームの事例では、結果が分かり次第、早急に製造施設に立ち入り、製造工程を再度聴き取り、衛生管理方法について指導をし、自主検査を実施させ、基準に適合した食品である旨を後日、確認しております。

国産農産物の事例といたしましては、農薬を取り締まる部局と連携しながら農場へ立ち入り、その指導をし、改善を後日、確認しております。また、食品表示法に基づく基準に違反したものとして、アレルゲンが1検体あります。このことにつきましては、違反発見後、製造施設を管轄する自治体へ情報提供を行い、その管轄自治体から衛生管理及び一括表示についての必要な指導がなされ、改善した旨、報告を受けております。

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24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ました。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に指導し、改善後の自主検査などでは、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。

資料1に戻りまして、項目3(2)食肉衛生検査所による検査実績についてご説明いたします。その実績は、別紙の表に移るのですが、食肉センターの衛生対策、枝肉等ということで、2,034検体で、実施率102パーセント。枝肉と施設のふきとりということで、1,435検体で実施率96パーセント。合計の実績は、3,469検体であります。

BSE対策と食鳥処理場の衛生対策については、目標を達成しております。次いで同じく別紙2、3の中央卸売市場衛生検査室による検査実績です。計画どおりに実施し、目標を達成しております。ふきとり検査においては、一般細菌数、大腸菌群数及び黄色ブドウ球菌の検査をしていますが、19検体で新潟県食品の指導基準を超過していました。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ています。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、あわせて現場にて指導を行っております。

続きまして、資料1に戻り3ページ目、項目4、事業者及び消費者向けの講習会実施状況につきましては、結果を表に示しております。事業者や消費者の方に対し、食中毒予防などの食品衛生や食品表示に関する事項を分かりやすく、伝わりやすい講習会を開催しております。

同じく3ページ目、項目5、令和元年度新潟市食品衛生監視指導計画についてであります。記載してありますとおり。平成30年度の監視指導状況や食中毒発生状況、さらに食品衛生法の改正を鑑み、計画内容をおとし

	<p>ております。例といたしまして、原材料の食肉と加熱済み惣菜が交差するおそれのある施設での二次汚染防止対策がまだまだ不十分であることから、引き続き、重点監視事項として実施していますし、それらのことに付随してくることなのですが、惣菜のアレルギー表示の欠落防止の指導も同時に行っております。</p> <p>また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入推進につきましては、その取組みに遅れがちな小規模事業者に対し、各種業界団体が作成した手引き書の具体的な使い方など、より実践的な研修会を計画し、行っております。</p> <p>以上、平成30年度、新潟市食品衛生監視指導結果報告を終わります。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいまの説明について、ご意見、ご質問を伺いたいと思いますので、何かいかがでしょうか。</p>
和田委員	<p>別紙1のところで、昨年も聞いたような気がするのですが、食肉取扱施設が100パーセントをここだけが達成できないということで、時間的に日中不在で夜間実施してもなかなか会えないということなのですが、毎年、こういう状況ですと、食肉取扱施設、焼き鳥屋や焼き肉屋だけが取り残されているような気がするのですが、これを何とかほかのところ並みに数字を引き上げるため、夜間行く以外に何か方策というものをお考えなのでしょうか。例えば、そういうものが可能かどうか分からないのですが、終わったところには検査済みみたいなシールをレジの周りに貼ってもらうなどすれば、そういうものは消費者の目に触れるわけですから、消費者サイドのほうから、この店は検査していないからあまり行きたくないわということになれば、そういうお店でも設けざるを得ないということになるのではないかと思います。その辺どうでしょうか。</p>
事務局：登坂	<p>保健所食の安全推進課の登坂と申します。ご質問ありがとうございます。</p> <p>今ほどの質問なのですけれども今、考えているのが、施設検査、営業許可の更新のときに行う検査を5年に一回、行っているのですけれども、そのときは、基本的には施設が基準に合っているかというだけの確認ではあったのですけれども、そのときにもう少し見られるようにということで</p>

	<p>考えているのが一つと、会えなかった場合に、例えばパンフレットなどを郵送して、内容について電話で説明させていただくとかといったことを今、考えています。</p>
和田委員	<p>シールというのはいけないのでしょうか。</p>
事務局：登坂	<p>シールは予算的な関係もあって、今すぐは。</p>
和田委員	<p>消費者からすると、そういうものがあるとすごく安心だなという気がします。</p>
事務局：登坂	<p>どういふ方法があるか考えてみたいと思います。</p>
事務局：大関	<p>大変ありがとうございます。</p> <p>シールについては、私なども今、伺って、あれば非常に効果的だなとは思いますが、いろいろな風評的なことなども考えますと、少し慎重に検討したいと考えます。よろしくお願ひします。</p>
浦上会長	<p>いかがでしょうか。確かに私は、H A C C Pのことなどをやっけてつくづく思ふのですけれども、B t o B、つまりお惣菜工場みたいに、作っけてものをスーパーに卸すみたいなどころでは、バイヤーがかなり厳しい目で製造業者を見るようになっているのです。ところがB t o Cという消費者に直接売るところは、消費者はそこまで細かく見ませんから、どうしても衛生が行き届いていないということは、そういうところが多いと思ふのです。そういうところに本当の意味で力を持っていらっけるのは保健所だけなのです。ですので、保健所が厳しく出られるということは、非常に期待するところなのですが、新潟市だけで決められることではないと思ひますので、その辺、歯がゆいところがあると思ひます。ですから、ぜひ、5年に1回のC h e c kのときに厳しく見られるということをやっけていただきたいと思ひます。</p> <p>他にどなたかいかがでしょうか。</p> <p>私もお伺ひしたいのですけれども、別紙1のところ、一番上が年に3回、これは違反した方々ですね。それ以外に年に2回、年に1回はありますが、一番間隔が大きい5年に1回だどご説明いただいたのですけれども、5年に1回の場合には、この表には入っけていないのでしょうか。</p>

事務局：齊藤	ここには入っています。あくまでも平成 29 年度は 5 年に一回という形で、平成 30 年度からはそういう考えは、いわゆるまっさらにして、あくまでもこの表に沿ってやってみましょうということでやっているところです。
浦上会長	5 年に 1 回の検査をやるところでしたらば、事業者の 5 分の 1 は年に 1 回やっているのではないかと思ったのですけれども、平成 30 年度はやらなかった。
事務局：齊藤	普通に検査はやっているということなのですから。すみません、カウントしていないというだけで、5 年に 1 回の検査とそれに附随する監視もやっているということです。
浦上会長	ここには上がっていないということなのですね。
事務局：齊藤	上がっていないということです、すみません。
浦上会長	その達成率というのは、きちんと検査されているのでしょうか、それとも。
事務局：登坂	検査自体は、必ず更新は来るものなので、営業を続けるからには必ず受けるので、ここにはカウントされていないと。廃業は別として、100 パーセント達成できるものなので、ここには入れていなくて、それとは別に重点的に監視する部分がここに盛り込まれているということです。
浦上会長	分かりました。5 年に 1 回だと件数はどのくらいになるのですか。
事務局：齋藤	この表を作成している私から補足させていただきます。5 年に 1 回くる更新の許可検査というものと別に、この立ち入り検査実施計画というものを考え方は別にして作成しています。あくまで平成 30 年度重点的に立ち入る施設というものについてのみは、この 1 年のうちで 3 回、1 回、2 回いこうということで、それをここに上げてあると。ただ、ここの施設に該当するもの、食肉取扱施設がたまたま平成 30 年度に許可更新が来ている場合には、当然、ここでも数が入っております。ですので、平成 29 年度までに 5 年に 1 回に上げていたランクというのは、例えば、容器包装食品の販売業であったり、衛生のリスクの程度の低いものだけが 5 年に 1 回としていて、それ以外の例えば、飲食店であれば、3 年に 1 回とか、業種ごとに設定してあったのですけれども、3 年に 1 回という業種で分けるという考え方を取っ払って、取扱い品目で考えようという考え方になっている

	<p>ので、平成 29 年度と平成 30 年度では、そもそもの計画の立て方の考え方が違うという形になってはいます。5 年に 1 回の許可検査は、重点監視など関係なく必ず行くもの。今まではそういう施設検査しかしていなかったのが、そのときにも必ず管理運営状況、衛生管理についても指導していくようにしていると。それとは別に、5 年に一回、たまたま今年、当たらなければ行かなかった施設であっても重点に挙げているものは、必ず年 2 回行きましょうというような形の設計になっています。こういった感じの説明で大丈夫でしょうか。</p>
浦上会長	<p>分かりました。要するにこれからは施設設備だけでなく、衛生指導もやられることになったわけですね。</p>
事務局：齋藤	<p>検査のときに一緒に指導もやろうということになります。</p>
近藤委員	<p>実は私は主婦として、惣菜がどのようにして作られているか、すごく関心があったのです。あるとき募集がありまして、半年間だけ惣菜を作るところに勤めさせていただきました。そうしましたら、そこはまず手を何十秒洗いましょう。もう一回洗いましょうから始まりまして、肉関係と生鮮食品、生野菜サラダなどいろいろそういったところが分かれています、私が入ったと同時にすごく厳しく、肉を使ったから全部そのエプロンを外しましょう。まな板を洗いましょう、包丁を洗いましょうとか始まりまして、徹底的にされていました。ですので半年間、このようにきちんとされているところで作られたのは、とても安心と思ひまして、各惣菜店といったところに、そこを見本とされた指導者を置いていただけたらと希望いたします。100 パーセント以上にきちんとしたところでした。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございます。ほかに皆様いかがでしょうか。何かご意見をぜひ。</p>
立山委員	<p>何人かの方がお話しされたので繰り返しになるのですがけれども、やはり食肉取扱施設のところに関しては、87.8 パーセントでしょうか。この数字はとても気になりますので、対策をもう少し明確に、こういうことをするということができることで、夜間に検査しに行くということでご苦労だとは思いますが、電話だけとかではなくて、パンフレットを送るとかだけではなくて、何かほかの施設に対しても、その検査を受けられなかったところの人たちが、自分たちも同様に検査を受けて大丈夫ですとあって、</p>

	胸を張ってお仕事が続けられるような監視の仕組みを作っていただきたい と思います。よろしくお願いします。
浦上会長	ありがとうございます。ほかに皆様いかがでしょうか。
松尾委員	今のことをお聞きしてお尋ねしますが、食肉取扱施設の必要監視数が 852 件ということで、それにほかの監視施設よりもずば抜けて多いと思 うのですが、これに対して大体、何人くらいの職員が配置されているのか。 人件費などの関係で忙しくて手が回らないのかなとか思ったのですが。
事務局：齊藤	まず、配置するといいますか、現場へは原則 2 人で行っています。た だ、食肉取扱施設を見る職員もいれば、その日にまた別の工場に立ち入ら なければいけないとか、そういう職員も 2 名くらい。何だかんだいって、 食肉取扱は 2 人、それ以外の職員でまた 2 人、3 人ときかれてしまうのが 現状です。原則 1 人で行かせないので。
松尾委員	それは一つの施設で何時間くらいかけてされるのですか。
事務局：齊藤	それこそケースバイケースなのですけれども、いい加減なことをやって いる施設には長く行って、指導しなければならぬのですけれども、1 施 設 1 時間と見ていただいてもけっこうです。 指摘をして、本当はここをやらなければだめですよということを言っ て、少し時間を与えて、また後日、もう一回入る。そのときに直っていな ければ、危険性を指導してきたり、例えば、拭き取ってみたり、だからこ ういう細菌数が見えているのだから危ないのですよというところでは 見えている細菌というのは一般細菌などで、必ず人間に悪さをするもの ではないですけれども、あくまでも衛生指標という形で、数値をあえて見 せて、業者に考えさせて、気づかせて改善に結びつけるというやり方をし ています。 一昨年くらいからなかなか改善されない事業者に対し、我々の職員が何 度も根気よく入ってくれて、昨年から非常に整理整頓ができてきて、例え ば、手を洗う大切さなど、食品を取り扱ういわゆる大事さというものを保 健所がこれだけ来たならば、まじめに考えますと。記録もきちんとつけま すということでやってもらいました。根気よく立ち入るということが一つ のやり方なのかと思うのですが、根気よく立ち入るには、やはり職員 2 名 は必ず必要かなというところでは

松尾委員	強制力というのはないというか、一発の指導で次のぽんと改善というのは難しいところもあると。
事務局：齊藤	<p>強制力のあることも権限としては持っていますが、そこをやると今後の色々な関係が崩れてしまうときもあるので、まずは口頭で指導します。かつ、監視指導票というものがございまして、それに衛生指摘事項をまず書いて、お渡しするのです。もちろん受け取った側の名前も、監視員の名前も書いて、おのおの取り交わしをして、まずは改善内容を言って書いてくる。後日、監視指導票と照らし合わせて、本当に直っているかどうかを確認するという形です。</p> <p>今の段階では、例えば、許可を取り上げるとか、止めるとか、そういうところは指導の中ではないです。話が逸脱するのですけれども、食中毒を起こしてしまったとか、そういったことになれば一回止めて、消毒をきちんとしてから再開してくださいという措置ができるのですけれども、まず、例えば乱雑に扱っているとか、手洗いが残念とか、そういう形だったら、まず口頭で指導して、書類を置いてきて、それに伴って後日、改善を確認していくという流れになってきます。</p>
事務局：大関	松尾委員が一番聞きたかったのは、新潟市の監視員が、どのくらいの数かいて、この目標をどのくらいの人で達成させているのかが聞きたい部分だと思うのです。
松尾委員	そうですね。
事務局：大関	うちの課のスタッフは、こういう監視に行くのが二つのグループに分かれています。製造施設を主に見るチームと、飲食店を見るチーム。合わせて16名くらいです。それで80万市民の食というか、その16名でこの必要監視数1,634を1年にわたって達成するということですので、けっこう大変です。そういった感じです。
松尾委員	ありがとうございます。
浦上会長	ありがとうございました。いかがでしょう。
川上委員	うちの組合では、巡回指導のときでも、夫婦二人でやっている小さな店などは、やはりどうしても昼間は営業しなくて、夜だけの営業になるのですけれども、そういうところでも巡回指導には昼間に出てきて協力はしてくれているのですけれども、そういうところは居酒屋など、協力をお願いで

	きないのでしょうか。
事務局：大関	<p>すし組合など、組合を組織しているところは、非常に協力的で、私も、そういうところに応援したいという感じがあるのですが、居酒屋や飲み屋でも、やはりそういう組織が弱くて、みんなで衛生管理しようという意識が少し低いのかなという感じがしています。ですので、個人、個人の経営者の方が、おれはそんなことやりたくないということで断ってきたり、夜に来てくれるのならやってやるとか、そういう感覚になってしまうのです。そういう実情です。</p>
川上委員	協力を得られないわけですね。
浦上会長	<p>いかがでしょうか。皆さん色々ご意見を頂いてありがたいのですが、時間も押しておりますので、よろしいようでしたら次の議題に移らせていただきます。いいでしょうか。</p> <p>次に、議題（２）新潟市食の安全基本方針に基づく平成 30 年度事業報告のご説明をお願いします。</p>
事務局：登坂	<p>食の安全推進課、登坂と申します。</p> <p>私からは、資料 2 の「新潟市食の安全基本方針に基づく平成 30 年度事業報告」の 1 ページから 5 ページまでの部分について、前回、ご説明させていただいた平成 30 年度の実績見込みが確定値となりましたので、その部分についてご説明させていただきます。</p> <p>なお、6 ページから 19 ページまでの各課の事業については、書面のみのご報告とさせていただきたいと思っておりますので、ご了承お願いいたします。</p> <p>では、資料 2 の 1 ページ目をご覧ください。営業施設に必ず設置していただく衛生管理に関する責任者で、調理師などの免許をお持ちの方、あるいは丸一日の養成講習会というものを受けた方などの有資格者を食品衛生責任者と言いますが、上段のほうですが、この食品衛生責任者の養成講習会については、ほぼ前年度並みでした。4 年に 1 回受けていただく再教育のための実務講習会というものがありますが、それについては平成 29 年度が 1,365 人受講しているのに対しまして、平成 30 年度の受講者は 872 と少し少なくなっておりますけれども、これは平成 30 年度の対象者が販売業のために複数の施設を兼任している責任者が多いため、少し少なめ</p>

になっております。

続いて、中段のHACCPに沿った衛生管理の導入の推進についてご説明いたします。まず、HACCPというものは、製品の抜き取り検査に頼っていた従来の衛生管理方法と違いまして、重要な製造工程を連続的にモニタリングすることによって、製品全体の安全性を確保する衛生管理の手法です。皆さんご存じのとおり、改正された食品衛生法では、全事業者に導入が義務づけられました。当保健所といたしましては、このHACCPシステムの導入、あるいはHACCPの考え方に基づいた衛生管理の推進を図るため、事業者へ周知を行っているところです。

資料中段に戻りまして、業種ごとの組合の講習会についてです。HACCPに関する講習会を行ったほか、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会を全部で77回行うなど、普及啓発に努めてまいりました。今後は、厚生労働省から示されている手引き書を活用しまして、HACCPの導入について支援していきたいと考えております。また、大規模製造施設においては、世界的に通用する食品規格であるコーデックスのHACCPシステムに基づいたきめ細やかな指導を行い、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と考えております。

続いて、2ページをご覧ください。食品衛生監視指導計画に基づいた収去検査は、平成29年度、平成30年度と同程度の件数を実施しております。収去検査とは、食品衛生法に基づいて無償で提供された食品を検査することを言いますが、保健所が行う収去検査の位置づけとして、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という役割があります。

今後は、事業者が行う自主検査の結果を食品衛生監視員が確認いたしまして、収去検査でさらにそれが正しく実施されているかということを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おります。また、平成30年度から江南区茗荷谷にあります中央卸売市場は、流通の拠点であることから、市場内の魚介類販売業の事業者を対象にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の体制の支援を重点的に行っているところです。

続いて、2ページ、下から2段目、表示作成の支援については、今年度、12回の表示講習会を行いました。

	<p>次に3ページをご覧ください。一番下になりますが、平成30年度、食中毒の発生件数は7件、嚴重注意は5件となっております。平成29年度より少し多い発生件数となっております。原因別にお話ししますと、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が多かったため、今年度、平成31年度の食品衛生監視指導計画においては、食肉、特に鶏肉を中心に提供している飲食店を重点的に監視指導する方針としております。</p> <p>続いて、4ページの上段をご覧ください。市民への正しい知識の普及・啓発、情報提供についてですが、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っています。また、キッズ食の安全探検隊の開催は大変好評で、26名の参加を頂いております。そのほか、次世代対象の食品衛生講習会の開催については、小学生、保育園を対象とした手洗い講習会を19回行いました。</p> <p>続いて、5ページの上段ですが、食品関連事業者・関係団体等の連携においては、ノロウイルスセミナーというものを毎年実施しておりますが、平成30年度は11月9日に開催しまして、市民、事業者等336名の方々にご参加いただきました。今年度につきましては、11月22日に江南区文化会館で行う予定ですので、もしお時間がある方がいらっしゃいましたら、ご参加お願いしたいと思います。</p> <p>その下になりますが、市民向け啓発については、平成29年度と同様にパネル展示を行っております。</p> <p>以上、簡単ではございますが、私からご報告させていただきました。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございます。今のご説明について、ご意見、ご質問がありましたら、よろしく願います。</p>
近藤委員	<p>今ほどの御説明の中で、ちょうど今の時期、きのこ、山菜が、私ども消費者としては、毎日のように食材として使っているのですが、この前、テレビを見まして、似ているきのこでも、これが毒きのこ、これが食べられますという説明がありましたが、テレビ以外で、他のところでもっと広報をしていただきたいと思いますと思うのです。</p> <p>よくスーパーなどに行きましても、きのこ売り場でも、そういったことも何も出ておりませんし、できましたらきのこの名前など、子供たちもこれから色々学習していくと思うのですが、名前や、これは食べられませ</p>

	<p>ん、これは食べられますといったことを目ごろ目にするような場所をもっと作っていただきたいと思います。</p>
事務局：登坂	<p>きのこについては、実は今までずっと先生にお願いして鑑定していただいたりもしたのですけれども、自分で取ってくるきのこについては、分からないものは食べないでくださいという、私どもからアナウンスさせてもらっていきまして、勉強したいという方々には、ここにも書いてありますが、4ページの上のほうに、きのこ講習会というものを開催させていただいていきまして、毎回、好評ではあるのですけれども。</p> <p>あとは例えば、ホームページで食用可能なものや、間違えやすいものなど、そういったものを挙げさせてもらっていますし、パンフレット類などもご用意できればなというところではあるのですが、できれば自分で取ってきて食べるということは、よほど自信がない限りやらないでくださいとお話しさせていただいています。</p>
近藤委員	<p>私も実は、田舎のほうで育ちまして、アマダレゴケは正式な名前ではないと思うのですが、よく家の周りに出たきのこを食材として、色々な料理に入れたりして食べていたことがあるのです。</p> <p>私が一番お願いしたいのは、皆さんホームページやインターネットなど、いろいろおっしゃいますが、高齢者です。私も高齢者ですが、高齢者はそういった機器などを使わない人が大勢います。ですので、家から外に出てお買い物して、目に触れるようなところで広報的な面があると、とてもありがたいと思います。</p>
事務局：登坂	<p>では、どういう方法があるか考えてみたいと思います。</p>
浦上会長	<p>いかがでしょうか。確かに新潟の方々はいっぱい食べますよね。私の知り合いでも、家中そろって下痢をしたという話を聞きましたし、気をつけていただきたいと思います。</p> <p>ほかの委員はいかがでしょう。</p>
立山委員	<p>細かなことですが教えていただきたいのですが、先ほども、食品表示の違反の箇所があったということで、今回も表示のところできざまな講習会等を開いていただいているのですが、質問、もしくは指導する。開催する場合にどういったことを気づけてお話をしてくださっているのか。事例でもいいので教えていただけないでしょうか。</p>

事務局：齊藤

まず、食品表示講習会についての留意点というか、着眼点なのですけれども、まずアレルギーの欠落が多いのです。ミルクを使っているのに書き忘れたとか、展開表から一括表示に反映させなければいけないのですけれども、そういうやり方が分からないとか、そういう方々が多いので、いわゆる健康被害に直結するようなことは、未然に防がなければいけないですよというところに、まず重きを置いています。

事例は、私が経験する中では、例えば、同じ食品を作っているのですけれども、本部から提供される原材料が変わっているのです。例えば、同じ餃子を作ります。餃子の皮には乳成分が入っているのですけれども、それが例えば、4月1日からメニューが一新されるのですが、3月31日まで餃子の皮にミルクが入っていない皮が届いていたのですが。それを4月1日から皮の成分が変わりますということで、本部がメニューを変えたのですけれども、その内容が現場まで届いていない。現場の人間は、いつもどおりの餃子ということで、普通にラベルを作って、普通に販売してしまいましたということで、よくよく確認をしたら、実は4月1日から乳成分が入っている餃子でしたということで、結局、それは表示法にかかわるアレルギー欠落の一例ということで、例えば、自主回収を促したり、私はまだしたことないのですけれども、回収命令までに至る事例もあるのかもしれないのですけれども、そういう事例があります。正直なところ、新潟市の事業者もあります。

やはり非常に忙しい時期です。お盆のときや年末など、非常に食品が大量に販売し、流通する時期は、そういう事故というか、事例が多く報告されます。急いで自主回収に向けて動いてくださいとか、急いでポップ表示してくださいとか、店頭にてうまく一般消費者の方に情報が行きわたるような工夫を迅速にお願いしますというところでやっています。

話が戻るのですけれども、表示講習会の中では、大きな工場のところは大丈夫だと思うのです。品質管理部門がきちんと動いているので。やはりどうしても我々が支援というか、手を出さなければいけないのは、例えば、家族経営でされているパン屋さんや漬物を作っている方たちなどに、いわゆる表示の大事さを認識してもらって、少なくとも、健康被害に直結するような事例を起こさないような表示のやり方を、そこで指導しています。

近藤委員	<p>食品アレルギーについて教えていただきたいのですが、いままでいろいろな食品アレルギー、小麦から乳製品から卵からいろいろありましたが、私が最近びっくりしているのは、米アレルギーという言葉を知りました。</p> <p>もし、米のアレルギーの方に、代用される商品というのはどのようなものなのでしょうか。教えていただきたいです。</p>
事務局：齊藤	<p>確かに米アレルギーの方がいるということは、私も分かっています。ただ、消費者庁のほうから、必ず書きなさいというアレルギーの物質と、例えばそばや落花生やミルクなどあるのですけれども、必ず書きなさいというものが7品目あるのですけれども、それに準じて、例えば、できれば書いたほうがいいですよというものが21品目あるのです。</p> <p>オレンジやカシューナッツや豚などがあるのですけれども、そこに今、合計28、アレルギー物質があるのですけれども、その中に米というものがまだ入ってきていないのです。米を書きなさいという正直なところ、規定がないので、そういう米アレルギーを起こしてしまう人がいるということもあるのですけれども、我々の中では、お米はちゃんと書きなさいとか、“()米を含む”とか、そういう文言を入れ込みなさいということが、正直、まだ根拠がないです。</p> <p>ただ、私も2年くらい前に別の職員から実は米アレルギーというものが今、あるらしいですよということを聞いてはいるのですけれども、消費者庁もうすうすは分かっているというイメージは先日も言っていたのですけれども、それが本当の意味で、法律の中に、それを入れ込まないかということが今後の展開だと思うのですけれども、今、そういう状況です。</p> <p>米に代わる代用食品でしょうか。私はその辺の情報も、なかなかぱっと出ないのですけれども。</p>
浦上会長	<p>よろしいでしょうか。これは長岡の会社で、パックスライスでアレルゲンを除いたものを作ったことがあります。その会社に伺うとけっこう好評だということなのでよろしいかと思えます。</p> <p>個々の会社の名前は、終わってからのほうがよろしいかと思えますので。</p>
和田委員	<p>今、外国人の方が、これからも増えるだろうと予想されますし、実は先日、ニュージーランドから来た人が、日本食を食べて、やはり食べ慣れな</p>

	<p>いものを食べたせいかな下痢をしたのです。外国人ですと、その国によって食習慣や色々なそういう違いなどもあって、必ずしもそれが食中毒ではないかもしれないのですが、下痢をしたり、そういうことがけっこうあるのではないかと、ニュージーランドの人の話で思ったのですが、外国人に対する食の安全安心への広報や啓発というものはされているのでしょうか。</p> <p>あるいはこれからどうされるのでしょうか。</p>
事務局：登坂	<p>外国人の方々については、逆に日本の方が外国に出掛けられてということは多分多くあると思うのですけれども、逆のパターンは私はあまり聞かなかったのですが、もしそういう話が来れば、発症状況ですとか、何を食べたかということをお聞きした中で判断していくことになるかと思うのですけれども、広報に関しては、これもまだ私自身、外国から来たの方々についての広報は考えたことがなかったので、何かいい方法があるかどうか、考えてみたいと思います。</p>
和田委員	<p>多分、これから労働者としても外国人をとということが進むと、観光客ではなく、定住する方も増えてくると思うのです。そういった方々への啓発ですとか、広報というものは、ぜひやっていただきたいなと思います。</p> <p>その方法は国によってとか、いろいろあると思うのですが、ぜひお願いします。</p>
加藤委員	<p>今、私ども、スクールランチの給食を出させていただいている業者でございませう。今、実態の中で、健康寿命などと言われる中で、実際に中学生の塩分の制限が今年から始まっておりまして、どういう実態があるかと申しますと、平成 15 年からスクールランチが始まっておりますので、そのころ食べていた生徒が 30 歳、40 歳近くなっていますから、そのお子さんたちが今度、学校給食を食べるようになってきているというような流れになっているのですけれども、平成 15 年からスクールランチの問題点として、やはり予約制であるということと、お弁当とルームで食べるということで、全員が食べていただくという形にはなっていないのがずっと続いているのですけれども、そんな中で、今年度に入って、非常に喫食率が下がっております。平成 15 年からもそうなのですが、実態として野菜がとにかく嫌いなお子さんが多いので、残食も非常に多いのです。</p> <p>そんな中で、いかに作っている側ですから、喫食率を上げて、おいしい</p>

	<p>ものを食べて、将来、新潟市民として、健康で健全な人間になっていただくようにと私どももある程度、将来的なことも考えながら、日々、安全な給食を出させていただいているということがございます。</p> <p>やはりそういったことが今、新潟市の市の教育委員会と契約を結ばせていただきながら進めてはいるのですけれども、新潟市として一丸になってもう少し学校給食についても考えていただく時期なのかなということも、現場におりまして感じているところなのです。</p> <p>もう一つ、問題がございまして、今、学校給食が委託業者にどんどん事業展開されるようになっていっているのですけれども、3年ごとの入札がございまして、金額ありきで業者が決まっているということがございます。そうすると、なかなか業者側からすれば、雇用もしていますし、できればそういったノウハウ的なことを継続して、安全安心な給食を出していきたいと思うのですけれども、3年ごとにまた金額ありきで業者が変わってきますから、取れた場合については安全安心でおいしいものを出していこうという取組みができるのですが、なかなか3年ごとに変わっている現場を耳にするとところでは、なかなかうまくいかないところもあったりというようなことありまして、今後の全体、市民のことも考えていただく必要があるのかもしれないのですが、今後、将来を担う子供たちのそういった食環境を新潟市としてどのように進めていかれるのかということをお聞きしたいと思ひまして、伺いました。</p>
<p>保健給食課： 源川係長</p>	<p>スクールランチを含め、今、学校給食は民間委託をどんどん進めている状況でございまして、ご指摘のとおり、入札で業者が決まっている状況です。当然、金額だけで見ていますので、それが今、この方法がベストかどうかということは、我々もほかに方法がないのかなということで、考えてはいるところですが、まだどれがベストなのかというところは、今、結論は出ていないのですけれども、その辺は課題として持っておりますので、今後、そこを何とか改善できないかということで考えていきたいと思ひます。</p>
<p>浦上会長</p>	<p>皆様、よろしいでしょうか。けっこう活発にご意見を伺っていて、時間も押してまいりましたので、次の議題に移らせていただきたいのですが、よろしいでしょうか。</p>

	<p>議題（３）新潟市食の安全基本方針第３次改定について、説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局：齋藤</p>	<p>私からは、新潟市食の安全基本方針第３次改定について、資料３に沿って説明させていただきます。まず、改定の内容をご説明する前に、基本方針の概要を先に説明いたします。</p> <p>資料３の２ページをお開きください。基本方針の位置づけになります。この方針は、新潟市総合計画「にいがた未来ビジョン」で目指す「市民と地域が学び高め合う、安心協働都市」実現のための施策「市民生活での安心・安全の確保」における食品の安全性確保を推進していくものとなっております。</p> <p>新潟市が実施する食の安心安全の確保に関する各種施策の方向性及び、食品衛生法に基づく食品衛生監視指導計画の基本的な方針であり、関係計画と連携し、市民が安心して暮らせる食生活の確保の役割を担うものです。</p> <p>次に、資料３の１６ページをご覧ください。本基本方針のこれまでの改定履歴となります。表の中に記載しております。本基本方針は、平成１５年５月に食品安全基本法が施行されまして、その法律の中で地方公共団体は、地域の実情に応じた食品の安全性の確保に関する施策を策定して、実施する責務を有すると盛り込まれました。それを受けまして、平成１６年３月に策定されたものとなります。その後、約５年ごとに見直しを行うことを基本としておりまして、２回目の第二次の改定が平成２７年３月に行っております。そこから５年経過しますので、このたび、第３次の改定版、見直し作業を行う運びとなっております。改定履歴の一番下の表のところに、改定内容の概要が書いてございますけれども、第二次改定の時点で、施策の全面的な見直しを一度行っておりまして、その中で、市民に分かりやすくかつシンプルなものを作り上げてきております。</p> <p>また、食の安心安全を取り巻く考え方であったり、制度については大きく変わったものはないということから、今回の第３次改定では、大幅な修正は行わないという方向で検討しております。</p> <p>こちらに書いてありますように、より分かりやすくなるように目的の明確化、成果指標を変更しております。また、各課の取組みについては、現</p>

状に合わせた形で見直すということにとどめております。

では、具体的に改定箇所をご説明いたします。資料3の4ページにお戻りください。こちら基本方針の体系図となります。このページが基本方針の全体像がより分かりやすくなるように、今回の改定で新たに加えたものとなります。こちらの体系図に対応する形で左側の3ページ、目的と取組の視点を修正しております。これまでの基本方針では、資料で言うところの取組の視点到掲げているものを目的として書いていました。

今回の改定では、目的を新潟市における食の安心安全の推進と掲げて、基本方針が持つ役割をより明確に打ち出す形としております。

では資料の3ページの1、基本方針の目的をご覧ください。食は生命の源であり、食の安心安全の確保は、市民の健康と健全な食生活を守るための基本となるものです。食品の安全性を確保するためには、生産から消費までの各段階において食品等事業者と行政が協働して取り組む必要があり、また、食の安心は、市民一人ひとりが、食品の安全性に関する知識や取り組みについての理解を深め、行動に移すことで得られると考えます。

本基本方針は、行政、食品関連事業者及び市民が、それぞれ主体的に役割を果たしながら、新潟市における食の安心安全を推進することを目的とし、新潟市民が安全な食品を安心して購入する（利用する・食べる）ことができる社会の実現を目指しますとしまして、新潟市のあるべき姿を掲げ、この基本方針が目指しているものも明確化いたしました。

この社会が実現するために、下に移って2に取組の視点を掲げております。食品安全基本法では、「国民の健康の保護が最も重要」という基本的認識の下、食品の安全性の確保については「食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより行われなければならない」とされ、また、国民が食品の安全性の確保に関する知識及び理解を深めるために「教育・学習・広報活動等の充実に関する措置を講じなければならない」とされています。

そこで、本基本方針では、次の二つの視点から、市民の食の安心安全確保のための施策の推進を図ることとします。

視点①には、食品の生産から消費に至るまでの各段階における安全性の確保。つまり生産者や食品等事業者など、提供する側における安全性を確保するための取組み。視点②は、市民の食の安心安全に関する理解の促

進。

つまり市民消費者側の理解を促進するための取組みと挙げてあります。この二つの視点から、4ページの体系図に戻っていただいて、中段に取組みの視点というものがありますが、そこからそれぞれ下の施策の方針につなげるという形をとっております。

なお、これらの今、お話しした内容は、これまでの基本方針の考え方と変わるものではありません。ただ、分かりやすい表現とするための修正となっております。

次に、3ページに戻っていただいて、3計画の進行管理と評価です。取組みの視点①の食品の生産から消費に至る各段階における安全性の確保については、各施策に係る課等において、毎年度ごとに、先ほど、登坂からも説明がありましたけれども、あの資料をもって具体的な実施計画を定め、計画及びその結果について、こちらの交換会や、あるいはホームページにて公表しますと。これは変更ありません。

(2)の取組みの視点②に対する市民の食の安心安全に関する理解の促進については、次のとおり成果指標を設定し、新潟市民における食の安心安全に関する知識の程度や取組みの認知度について、市民アンケートを実施して評価しますということで、成果指標として、安全な食生活を送るために、自ら食品選択等の判断をする市民の割合と新潟市における食の安心安全確保の取組みを知っている市民の割合という二つを掲げています。

その下に改定前の成果指標を載せてありますが、改定前は、1食品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。2に新潟市における食の安心・安全確保の取組みが十分に行われていると感じる市民の割合を掲げておりました。ご覧のような数値の推移となっております。

なお、こちらは平成27年から平成30年度の数値は、新潟市食育健康づくりに関するアンケートの結果で、令和元年度の数値は、新潟市市政世論調査で数値となっております。さらに令和元年度の数値は、まだ速報値となっておりますので、ご注意ください。

アンケートのやり方が変わる点については、前回の意見交換会で説明させていただいたところです。

令和元年度の数値を見ますと、成果指標1は、目標を達成しております

が、成果指標2は目標を達成しませんでした。この結果について、どのように評価するかということは難しいところなのですが、いずれの成果指標も文言の中で二つの要素を含んでおりまして、例えば、成果指標2で言うと、取組みが十分に行われていると感じるためには、取組みを知っていなければならないのですが、果たして取組みを知っていて不十分だと思っているのか、そもそも取組みを知らないのかということがはっきりしてこない。

そういうことで、第三次改定では、4ページの一番下の四角の中にありますとおり、成果指標を若干変更しました。一つ目として、とにかく新潟市の食の安心安全確保の取組みについて知ってもらうこと。理解を深めてもらうことが必要だということで、取組みを知っている市民の割合を掲げました。目標値は5年後の令和6年度に80パーセントを達成するというものを設定しております。

二つ目としては、安全な食生活を送るために自ら食品選択等の判断をしている市民の割合。食の安心安全に関する理解を深め、行動に移しているかという指標になりますが、これについては今年度実施した食の安心安全アンケート。前回の委員会でも少しお話ししましたが、インターネットによる調査をやりたいということでお話ししてありますが、それを実施した結果が52.3パーセントでしたので、5年後の令和6年度の目標値を70パーセントとさせていただいております。

主な改定修正部分は、今、ご説明したとおりとなります。そのほか、7ページ、施策の体系になります。こちらは、目的が視点が変わったというような関係の文言の修正です。

9ページからの施策の推進は、各課の取組みの概要が記載してございます。こちらについても、文言や表現の変更等はございますけれども、やることについては大幅な改定はございません。

では、最後に改定に関する今後のスケジュールについてご説明いたします。17ページをご覧ください。2の会議の開催状況をご覧ください。本日、1回目の会議を開催しまして、素案に対するご意見を頂いた後、その意見を反映させたものを素案として、ページの一番下3の市民意見提出手続き（パブリックコメントの募集）を実施する予定としております。期間は11月から12月を予定しております。委員の皆様にも郵送で資料を送ら

	<p>させていただきますので、ご意見をいただきたいと思っております。</p> <p>その後、今年度2回目の会議。2の会議の開催状況の下段です。すみません、こちら令和元年となっておりますが、令和2年に修正をお願いいたします。</p> <p>こちらは例年どおり3月の下旬に開催する予定としております。そこでパブリックコメントで頂いた意見を集約、反映させたものを案として提示させていただいて、また再度ご意見を頂きたいと考えておりますので、よろしくをお願いいたします。</p> <p>私からの説明は以上となります。よろしくをお願いいたします。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。今のご説明に対して、ご意見、ご質問をお願いいたします。</p>
和田委員	<p>4ページのアンケートのところの数字についてお聞きしたいのですが、対象は何人くらいいらっしゃって、有効回答はどのくらいあったのでしょうか。</p>
事務局：齋藤	<p>アンケートは、令和元年度食の安心安全アンケートの結果でよろしいでしょうか。上段は市政世論調査、下段は安心安全アンケートとして違うのですけれども。</p>
和田委員	<p>はい。</p>
事務局：齋藤	<p>上段については、まだ数字は速報値で頂いているので、有効回答数がすみません、今、手元に資料がないので。</p>
和田委員	<p>では、分かるもので。</p>
事務局：齋藤	<p>下段の食の安心安全アンケートのほうですが、うちの課が独自にインターネット調査を行ったものになりますけれども、回答者数が400人、インターネットによる調査ですので、回答者イコールお願いした数というか、100パーセントになります。</p> <p>年代構成比のほうは、20歳から69歳までの方で、各20歳代、30歳代の年代ごとの数はすべて同じに設定して、男女比は、20歳代以外は同じ半々になるような回答の内容となっております。</p>
和田委員	<p>選択というか、どういう方に送るといのはどうやって決めたのですか。</p>
事務局：齋藤	<p>これについては、インターネット調査を実施している業者に委託をして</p>

	<p>いまして、モニタとって、常日ごろ、インターネットによる調査があるときに、やってもらふ人の登録を恐らくされているのだと思います。</p> <p>その方たちにメールで流して、お住まいはどこですかというところで、新潟市民の方だけを抜き出す。年代は何歳ですかということで、年代を抜き出す。それに通過した方が初めてうちの課が作った設問を答えていくという流れになっております。</p>
和田委員	<p>例えば、区による構成などというのは、ばらつきがありますよね、区ごとに非常に。そういうものは。</p>
事務局：齋藤	<p>そこまではできないというのが実情でして、やはり最大でも 500 しか集められないらしいのです。その中で、年代構成比や男女比をほぼ同じにするために 400 という数で行ったのですけれども、その中で、何区にお住まいですかというところまでは、今回、アンケートの回答の中には入れていないので、お住まいの区と職業は加味せず、アンケートを実施している形になっています。</p>
和田委員	<p>今、聞いたところでは、それを全市民のとしているのは厳しいかなという気もするのですけれども。</p>
事務局：齋藤	<p>今まで行っているアンケート調査に比べれば、当然、母数は少ないのですけれども、ただ、一応、新潟市民は 80 万に対するアンケートとして、信頼区間というか、統計的に 80 万市民の意見と、そう誤差がない人数ということが 350 人くらいに対してアンケートすれば、それが得られるということで統計的にありましたので、それより少し多い 400 人ということで、今回、させていただきます。ただ、やはり今まで紙で郵送して、3,000 人とかに郵送して、紙に書いて、それを返送してもらふ形でのアンケート調査だったものに対して、やはりインターネットによる調査はそもそもスマートフォンであり何なり持っていなければできないというところで、対象は変わってきているとは思いますが、今後、同じように、インターネットによる調査で 5 年間、これから見ていくという形で考えておりますので、今後、これがどう変わっていくかということは今後になるかと思ひます。</p>
和田委員	<p>無理らしいのですが、できれば区は考慮してほしいかなと思ひます。</p>
事務局：齋藤	<p>データとして取ることは可能なのですけれども、区が同じ割合になるよ</p>

	うにということ、少し難しいかと思ひます。どうしても回答できる集団の数自体が少ないので、そこは少し難しい。どういふ区の構成かといふことは取れるかと思ひますので、次回からそのようにしたいと思ひます。
浦上会長	<p>いかがでしょうか。ぜひ何かあればご意見お願ひしたいのですが、よろしいでしょうか。それでは、時間も押しておりますので、最後のところに行かせていただきたいと思ひます。</p> <p>続きまして、議題（４）その他といふことですが、事務局から何かございますでしょうか。</p>
事務局：齋藤	事務局からはございません。
浦上会長	<p>それでは、以上をもちまして、予定の議題はすべてが終了いたしましたので、進行の任を解かせていただきます。今日は、皆様、活発にご意見いただきまして、時間が少し超過いたしましたけれども、ありがとうございました。では、進行を司会の方に引き継がせていただきます。よろしくお願ひします。</p>
司 会	<p>浦上会長、円滑な議事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は、貴重なご意見を頂きまして、大変ありがとうございました。</p> <p>本年度第２回目の意見交換会は、来年３月ごろを予定しております。近くになりましたらご案内を差し上げますので、ご出席いただきますよう、よろしくお願ひいたします。</p> <p>それでは、予定の時間になりましたので、令和元年度第１回新潟市食の安全意見交換会を終了いたします。本日は、どうもありがとうございました。</p>