第 21 回にいがた食の安全・安心審議会 議事録

１　日　時

令和元年11月１日（金）午前10時から正午まで

２　会　場

新潟県自治会館301会議室（新潟市中央区新光町４番地１）

３　出席者

にいがた食の安全・安心審議会委員14人のうち、10人出席

４　内　容

・会長あいさつ　・・・１ページ
・議題１　本年度の審議会の運営について　・・・２ページ
・議題２　にいがた食の安全・安心基本計画の進捗状況について　・・・３ページ
・報告　食品衛生法の改正について　・・・19 ページ

○　開会

○　福祉保健部長あいさつ

○　委員紹介

○　審議会の成立報告

○　会長あいさつ

【城会長】

新潟大学農学部の城です。宜しくお願いします。

この審議会は、約４年おきに、にいがた食の安全・安心基本計画の案を策定することが１つの大きな役割になっています。それについて、県には決定された基本計画に則り、食の安全に関する行政を執り行っていただいています。

現在の基本計画については、平成 29 年３月に策定したものであり、来年度までの４年間、同計画に基づいて進められているところです。

後ほど事務局から説明があると思いますが、来年度は現在の計画を改定する年度のため、次年度から新たな基本計画を策定する作業をしなければなりません。

御存知のとおり、県は財政上非常に厳しく、先日、財政削減に向けた「行財政改革行動計

画」が発表されました。その中で、限られた財源の中で事業を効率的、効果的に実施することが求められています。

食の安全確保というのは、県民にとって非常に健康に関わる大事な事項のため、決して手を抜くことはできません。

県は非常に多くの様々な取組を行っています。しかしながら、そのような諸々の施策の施行状況について審議していただきますが、その中で必要無いと思われるもの、もっと効率的な方法があると思われるもの、様々あるのではないかと思います。

本日の審議会では、今後の本計画の改善に繋がるような御意見、御指摘をできるだけ頂戴したいと考えていますので、御協力のほど宜しくお願いします。

それでは本日は、委員の皆様の活発な議論を宜しくお願いします。

○　議事

【城会長】

本日は２つの議題が用意されています。最初に議題１「本年度の審議会の運営について」、事務局からお願いします。

【事務局】

資料１を御覧ください。この審議会は平成 17 年 10 月に制定された「にいがた食の安全・安心条例」に基づき、平成 18 年６月に発足しました。

18 年度は、条例に基づく「にいがた食の安全・安心基本計画」を新規に作成するため年度中に４回開催し、19 年３月に基本計画が完成しました。

そして 19 年度からの６年間を計画期間として基本計画がスタートしました。

19 年度から 22 年度までの審議会では、計画の進捗状況の点検を主な目的として、年１回のペースで審議会を開催しました。

23 年度と 24 年度は、計画のそれまでの成果や改定方針について審議いただくため、年２回開催しました。

25 年度には第一次の計画改定を行い、その後の 26 年度、27 年度は 22 年度までと同様に、進捗状況を点検いただくため、年１回のペースで審議会を開催しました。

28 年度に第一次改定計画の終了に伴い、年間３回開催して、計画の進捗状況の確認、計画の改定案の審議、審議会と県民の意見を反映した計画改定案の審議を行い、令和２年度までの４年間を計画期間として、改めてスタートしたところです。お手元の参考資料２が現行の基本計画です。

今年度は、改定後計画の平成 30 年度までの進捗状況を点検いただくため、年１回の開催としたいと考えています。

なお令和２年度は、第二次改定計画の終了に伴い、審議会を年３回開催し、計画の進捗状況の確認の他に、計画の改定案の審議、審議会と県民の意見を反映した計画案の審議を行いたいと考えています。

【城会長】
本年度は基本計画と進捗状況の点検をメインとして、年１回としたいという事務局からの説明でした。ただいまの説明について御意見、御質問がありましたらお願いします。
無いようですので、本年度の審議会は年１回の開催ということで了承されました。

【城会長】
議題の２「にいがた食の安全・安心基本計画の進捗状況について」、事務局から説明をお願いします。

【事務局】
資料２を御覧ください。本計画の期間、目的、成果について説明します。本計画期間は平成 29 年度から令和２年度までの４年間となっており、今年は計画の３年目ということになります。本計画の目的は「新潟県における食の安全・安心の推進」としており、ここでいう「食の安全・安心」とは、条例で「食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼を確保すること」と定義しています。
計画全体の達成度を測る成果指標としまして、３年前の改定で「新潟県における食の安全確保の取組が十分に行われていると感じる県内外の住民の割合」から、「新潟県内で生産・加工・製造された食品が安全だと思う県内外の住民の割合」に変更しています。この成果指標は、平成 29 年度から年１回アンケートを実施し調査しています。
調査方法については、参考資料３の１ページにあります。新潟県内と、県外として東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県の首都圏在住者、それぞれ 500 名を目標にインターネットアンケートを実施し、県内 525 名、首都圏 540 名から回答を得ています。
資料２の１ページにお戻りください。成果指標の「新潟県内で生産・加工・製造された食品が安全だと思う住民」は、アンケートの選択肢「安全だと思う」と「どちらかと言えば安全だと思う」を合わせた割合としています。今年度の県内の結果は、87.4%であり、基準年度の平成 29 年度に比べ 3.3 ポイントの増加ということになります。首都圏では、78.9%であり、昨年度より若干の減少でしたが、基準年度の平成 29 年度に比べ 1.2 ポイントの増加でした。
参考資料３の３ページを御覧ください。この資料は、今年度行ったアンケート結果をまとめたものです。成果指標のアンケートで、「どちらとも言えない」、「どちらかと言えば安全とは思わない」、「安全とは思わない」と回答した方には、追加でその理由を伺っています。
県内では「食に関する不安な情報を耳にするから」と「食品の安全性について、普段あまり関心がないから」という回答が同率で最も多く、首都圏では、昨年度選択肢に無かった「新潟県内で生産・製造された食品のことをよく知らないから」が最も多い結果でした。
アンケート調査は、このほかにもいくつか項目がありますが、時間の都合により説明は省略させていただきます。
次に、資料２に戻りまして、基本計画に基づく各施策の取組状況について説明します。全て説明すると時間がかかりますので、基本計画の重点取組となっている施策４の４、

「HACCP による衛生管理の普及推進」のみ、状況説明をします。

まず１つ目の「HACCP 導入実証モデル事業」ですが、中小規模の食品事業者のうち、HACCP 導入を希望する事業者をモデル事業者として選定し、県が導入の支援を行い、この過程で HACCP を導入しやすくなる指導方法やコツなどを県の食品衛生監視員が、技術を蓄積し、他の同業者への導入推進を図る事業です。平成 30 年度は、つけ物製造業、食肉製品製造業、清涼飲料水製造業、醤油製造業の各１社、計４事業者で導入実証を行いました。

２つ目の「HACCP 認知度向上事業」は、HACCP 導入済みの施設を紹介し、合わせてプレゼント企画を実施することで、消費者の方々に HACCP を知ってもらい、また、未導入施設への導入を促すための事業です。具体的には、県ホームページの「にいがた食の安全インフォメーション」に、HACCP を導入している事業者を紹介し、衛生管理のポイント、製造工程など写真入りで掲載しています。平成 30 年度は、前期・後期の２期に分け、10 月から２月までの間に、合計６事業者の製品を掲載し、県内外からの応募数 1,875 名があり、その中から合計 270 名に製品をプレゼントしました。

３つ目の「食品事業者向けの HACCP に関する講習会」は、県内の製造所などを対象に HACCP の基礎に関する講習会を行ったほか、グループワークを取り入れた実践形式の講習会も行いました。

以上で、取組状況の説明を終わります。

次に、基本計画の「取組指標の進捗状況」について説明します。令和２年度の目標値を既に達成したものが８つ、計画前の平成 27 年度値から増加したものが４つ、横ばいのものが１つ、減少してしまったものが７つ、という結果でした。

ここで、計画前の平成 27 年度値から減少した指標２、９、13、15、17、18、20 の７つありますが、この７つの指標について、なぜ下がったのかも含めて、担当課からそれぞれ理由等の説明をさせていただきます。

まず、事務局である生活衛生課からは、指標９、13、15、18 の４項目について説明します。

指標９「県ホームページ『食の安全インフォメーション』年間閲覧数」ですが、残念ながら年々減少しています。ホームページの閲覧数は、食品に関する事故があると注目を浴び、増加する傾向があります。過去の閲覧数の推移を見ると、平成 23 年度に８万回近くにまで急増し、以降減少に転じ、年々下がってきているという現状です。これは福島の原発事故の後、ホームページに掲載している食品の放射性物質検査の情報を多く載せていました。そこに多くの方々がアクセスしてきたのではないかなと思っており、その後時間の経過とともに、だんだん関心が薄れていき、閲覧数が下がってきたのではないかと推測しています。但し、年間３～４万件のアクセス数になっておりまして、他の自治体の閲覧数と比べても、遜色のない値でして、一定数の支持は得られているものと、生活衛生課としては考えています。県からの情報発信手段として、ホームページは非常に重要な発信源と考えていますので、県としては、今後とも正確で迅速な情報発信に努めて参ります。

指標 13「県が食の安全・安心について情報を提供していることを知っている県民の割合」についてです。

この平成 30 年度の指標値 46.3%は、前年度に比べ３％減っていることになります。県からの情報提供は、食品の事故や違反があった時にマスコミに取り上げられ、注目を浴びます。

先ほど説明したホームページの閲覧数と同様、放射性物質に関する関心が薄れる中で、アンケートの「食の安全について普段関心が無いから」と考えている県内在住の方が、前年度の 20.8%から 30.3%にかなり増加しており、県からの情報提供を受け止めている県民が減っているのではないかと推察しています。

なお、県からの情報提供方法については、どのような媒体・手段が効果的か、今後とも検討を続けていくとともに、正確で迅速な情報提供に努めて参ります。

指標 15「食の安全・安心に関する講習を『非常に有意義』と評価した利用者の割合（年平均)」についてです。この講習は受講者が県内の保健所等に依頼することにより開催されるものですが、その約半数は食品関係企業への衛生講習で、毎年同じ方が受講されています。

正直なところ、毎年食中毒対策の講習会を受講する方に、「非常に有意義」と評価いただくことは、なかなか難しいと考えていますが、「有意義」との評価も合わせて、少しでも良い評価を得られるよう、最新の話題を多く取り入れ、分かりやすい資料の作成に努めたいと考えています。

指標 18「にいがた食の安全・安心サポーター活動の年間利用者数」についてです。県では、食品衛生指導員、きのこ鑑別、食育などの分野で協力いただける方をサポーターとして委嘱しています。この指標は、サポーターの皆さんが講習や啓発活動を行った対象者の人数であり、活動実績になっています。平成 30 年度の数値は平成 27 年度に比べ減っていますが、サポーター自体の入れ替わりや、個人的な活動実績により数字が変動するもので、県としてコントロールは困難であると考えています。生活衛生課としては、必要な人材と考えていますので、今後ともサポーターの確保に努めてまいりたいと考えています。

続きまして、指標２「畜産農場における飼養衛生管理基準の遵守率」について、担当の畜産課から、指標 17「食育ボランティア登録数」について、担当の食品・流通課から、指標 20「農薬管理指導士認定者数」について、担当の農産園芸課から、それぞれ順に説明します。

【畜産課】

指標２の畜産農業における飼養衛生管理基準の遵守率について説明します。平成 29 年度が 92%、それに対して 30 年度が 62%で、大変下がっています。そもそも、飼養衛生管理基準とは、家畜の所有者が守るべき衛生管理の方法でして、家畜伝染病予防法で規定されています。

昨年、岐阜県において、国内で 26 年ぶりに CSF（豚コレラ）という病気が発生し、未だなかなか収束が見えていませんが、国の疫学調査チームの調査結果で、発生農場において防鳥ネットの未設置、豚舎間の壁の隙間、損傷等で、野生動物の侵入対策が不十分である事例が指摘されたところです。

この指摘を受け、国は、これまでの 30 項目くらいのチェック表で全て OK であれば、飼養衛生管理基準を遵守しているという位置付けでしたが、これを 100 項目程度に増やしました。具体的には、養豚農場であっても、防鳥ネットの適切に設けることや、豚舎の壁に隙

間があると不適等で、非常にチェック項目が厳しくなりました。

家畜保健衛生所の職員が、農場に対して確認をしたところ、４割程度の農場で 100 のチェック項目に対して何らかの不備があることが見つかったということで、結果的に遵守率が非常に下がったという状況です。

県としては、やはりこのような CSF（豚コレラ）等の蔓まん延防止をしっかり進めていかなければならないと考えていますので、引き続き、家畜の飼養者に対し、飼養衛生管理基準の遵守を徹底するよう、指導を強化して参りたいと考えています。

【食品・流通課】

指標 17 について説明します。食育ボランティア登録数については、基準年度の平成 27 年度 2,559 名に対して、最新の平成 30 年度では 1,006 名と、半分以下となっております。

そもそも、この食育ボランティア制度については、食育に関する専門的知識・技術を持ち、学校や地域で実施される食育に関する活動を無償でお手伝いしてくださる方々に登録いただく制度として、平成 16 年度から行っております。近年、ボランティアの高齢化により、個人での活動が負担となり登録を辞退するケースも見受けられています。特に、これまで 1,000 名を超える規模で登録していただいていた団体が、無償協力は困難との判断により、登録更新を辞退されたことが登録数の減少に大きく影響しております。

一方で、活動自体が停滞しているのかというと、そうでありません。基準年の時と現在を比べますと、基準年の活動人員が 61 名であったのに対して、現在最新では 57 名から活動いただいております。ただ、母数である登録数の減少は決して良いことではありませんので、当課としましては、現在の登録者に対する登録継続依頼のほか、農山漁村女性交流協議会等の農業関係団体や市町村単位で食育の推進に取り組む団体等に対しても制度の周知、登録の働きかけを行い、登録者数の増加を図って参りたいと考えています。

【農産園芸課】

指標 20 の農薬管理指導士の認定者数について説明します。この制度は名前のとおり農薬の管理を適切にすることを御指導いただける方々を認定する制度で、昭和 62 年から認定制度が始まり、非常に歴史が深いです。初年度の認定者数が 989 名、３年後の平成元年には 1,668 名で、非常に認定者数も増えてきたところですが、実態としては、直近の平成 31 年３月末では大体７割くらいの方が認定を返還されています。

大きな理由は、今程のいくつかの指標でもありましたが、認定を取られた方の年齢に伴う認定の返還が考えられます。この制度の主な対象の方々が農業協同組合の職員、農薬卸業者の職員ですが、そもそもその方々の職員数が減っている中で、もう１つが農薬を扱う部署やセクションが集約化されてきたことが背景としてあり、新規認定者数が、退職に伴い返還される方々に追いついていないのがずっと続き、今の状態にあると受け止めています。

とはいえ、農薬が適正に使われて、県産農産品等の安全・安心が確保されることは、非常に重要ですので、私どもとしては、平成 30 年度に認定に係る要綱を改正し、この指導士の対象となる方々のターゲットを広げています。

「東京オリンピック、パラリンピックに食材が提供できますよ」という方々に備えておいていただきたいハードルの１つである GAP を取る農業者や農業法人に御指導する立場の方々、いろいろな業者の方々、実際に農家の方でそのような手伝いをしますと言う方もいます。

そのような方も、当然農薬の適正使用について御指導いただける立場の方々ですので、そのような方も「是非この登録制度にも入っていただけませんか」と門戸を広げています。その効果があったかどうかは少し分かりませんが、平成 29 年度での新規認定で、全体で 49 名、平成 30 年度で 82 名ということで、返還されて減り続けるスピードはなかなか収まらない中で、新規認定は少し右肩上がりであり、何かできないかと、引き続き私どもは取り組んで参りたいと考えています。

【城会長】

数値が伸び悩んでいる等の意見が出ましたが、それではただいまの説明に対して委員の皆様から御質問、御意見等があれば宜しくお願いします。

【山本委員】

２点お伺いしたいのですが、施策６「食品等の放射性物質検査の実施」で農地土壌の放射性物質検査が「平成 29 年度をもって廃止」と書いてあります。

参考資料３にも、放射性物質のことについて、一般の方の関心も無くなってきたとあり、検査する必要性が無くなってきたのか、県の財政削減もあると思いますが、廃止になった理由を１点目としてお伺いしたいです。

２点目は、にいがた食の安全インフォメーションのホームページのことで、閲覧数が減ってきていると聞きました。私個人としての考えですが、今年９月の県のホームページのリニューアルにならって、にいがた食の安全インフォメーションのホームページの方もリニューアルしていった方がいいのではないかと考えます。

提案として、県のホームページの新着情報に、毎週「にいがた食の安全インフォメーションを更新しました」という情報を載せることで、にいがた食の安全インフォメーションは閲覧しないが、「県のホームページの新着情報は閲覧していますよ」という方に、まずアクセスしてもらい、にいがた食の安全インフォメーションを見ていただく方法を取ってもらうのもいかがかと思いました。

【農産園芸課】

１点目の御質問の農地土壌の放射性物質検査について平成 29 年度をもって廃止した背景を説明します。

平成 23 年に大きな地震があり、その影響を踏まえ、以降検査を続けてきました。100 ベクレルという基準が食品にありますが、土壌については明確な基準が無い中で、少なくとも食べるものが 100 ベクレルなのだから、そこを目安として土壌も、植物が根を通じて吸収する可能性があるという視点で、検査がされてきたのかと伺っています。

過去に1回だけ100ベクレルを超えるサンプルが平成24年度にありましたが、そのサンプルに対し、新潟大学工学部の先生から「このレベルであれば、土壌から米への移行を考えた場合に問題は無いのではないか」とのコメントが1つありました。

それ以降は平成29年度までずっと、100ベクレルを超えたサンプルは1つも出てこなくなり、廃止した背景の1つであります。

もう1つとして、直接の理由ではありませんが、当課に限らず、各課が放射性物質等の調査をしており、調査と数値等の連動性もほぼ一緒のため、当然基準値未満ですという形でほぼ安全性が担保できているのではないかと思います。

ただ、実際に口にするものについては、検査する必要があるのではないかという部分は、ある程度懸念しており、県としても、県内流通している様々な米、きのこなどの食品自体を検査しているため、直接口にするものを検査していくことで、安全・安心の担保はできていることにシフトしたものと私どもでは考えています。

【事務局】

現状、県のホームページの新着状況とのリンクについてですが、例えば、食中毒の発生や、食品の回収命令が起きて報道発表した際、県のホームページの新着情報にもリンクを貼るようにしています。

また、それ以外のものもリンクを貼った方がいいとの御意見と思いますが、こちらの方はなるべく目立つように、にいがた食の安全インフォメーションにアクセスできるように工夫をしていきたいと思います。

にいがた食の安全インフォメーションのホームページ自体については、改修となると、相当コスト等も掛かりますので、現状のままとりあえずは運用したいと思っていますが、内容の充実については引き続き図っていきたいと思います。

【渡辺委員】

私達は、野菜の直売をしていて、野菜等をスーパーマーケットに出荷させていただいていますが、これからきのこが出てきたり、山菜がいろいろ出てきたりするのですが、消費者のみなさんから非常に喜んでもらっています。

例えば、野生のまいたけを食べたいとかの要望がありますが、スーパーマーケットにおいては、「野生のきのこはだめです」と、禁止されています。

いつになったら「これは大丈夫ですよ」と言っていただけるのか、教えていただけないでしょうか。

【食品・流通課】

放射性物質検査の関係ですが、津南町、魚沼市、南魚沼市、湯沢町の4市町産のこしあぶらが規制の対象になっていて、きのこについては湯沢町産の野生きのこが対象となっています。

こしあぶらについては、他の種類の山菜に比べて放射性物質が検出されやすい傾向にあ

り、近年の検査でも基準値を超える結果が出ております。
なお、この４市町産のこしあぶらと湯沢町産の野生きのこは出荷規制により流通していないため、県職員等が現地で採取したものを検査しております。
では、いつになったら流通できるようになるのかということですが、出荷規制の対象となっているものについては、引き続き検査を実施し、安定して基準値を下回ることが確認できた段階で、林野庁等と出荷規制解除に向けた協議を行うこととなります。
なお、湯沢町産の野生きのこのうち、ナラタケについては、これまでの検査結果から、安定して基準値を下回ることが確認できたため、林野庁等と協議の上、令和元年７月に県による出荷及び食用の自粛要請を解除しましたので、現在流通可能となっております。
他のきのこについても、地元からの要望を踏まえながら、規制解除に向けて採取サンプル数を積み重ねていきたいと考えております。
放射性物質の検出が続いているものについては少し先が見えない状況ですが、それ以外のものについては、出荷規制の解除に向けて引き続き努力してまいりたいと考えております。

【渡辺委員】
それでは、ワラビやゼンマイ等は山菜として売ってもよろしいのですね。分かりました。では、スーパーマーケットにお願いして、出させてくださいと言いたいと思います。

【城会長】
私もそういう話は知りませんでしたが、特殊な一部のものに関しては不信感が起きる。調べた上でないと出荷できないものもあるということでした。

【佐藤委員】
にいがた食の安全インフォメーションの閲覧数が減少しているという中、HACCP の認知度向上のところで、「知って・もらって・HACCP キャンペーン」の延べ応募者数が 1,875 人になっていますが、私の周りでも応募すれば大体当たると言われていますので、なかなか参加者が増えていないのかなという印象があります。
キャンペーン自体を知らない人が多いのは、とてももったいないと思っておりまして、私どもの方でも会員各位には多少、口コミ等の告知はしますが、なかなか一般の消費者の方に知られていないのが実態なのかなと、もったいないと思っています。

【城会長】
認知度を上げるような工夫は、事務局の方でお考えはありますでしょうか。

【事務局】
生活衛生課では、この「知って・もらって・HACCP キャンペーン」と同様のプレゼント企画について、平成 27 年度からそれぞれの企業の協力を得ながら行っているところです。

当選者数については、昨年度は 1,875 人応募のうち 270 人で、全員当選はしていませんが、比較的高率ですので、より応募者数を上げていくようにすべきではないかという御意見なのかと思います。

その方法の１つとして、店頭掲示板をスーパーマーケットの御協力を得て設置しています。

デジタルの媒体としては、ホームページという方法もありますが、インターネットにアクセスできないような方については、店頭掲示板というアナログな媒体ですが、スーパーマーケットに御協力いただいています。

そのような場所に紙媒体を使って「こういったことをやっていますよ」とか、他にも「食中毒の発生状況はこうなんですよ」とかの情報提供に努めているところです。

また、メディアを介した広報が効率的な方法であるとは思いますが、キャンペーン実施中について、今月 11 月 1 日から、ラジオ CM に枠を設けて告知しているところです。

なかなか中身まで広くというまでにはいかないかもしれませんが、このような媒体を活用し始めているところです。

【城会長】

県としては様々な形で情報発信しているところですが、なかなか一般の方まで広がらないようなところもあると思います。

私も大学で、授業のところで「県のホームページがあるよ」とか、「メールマガジンがあるから是非登録してください」とか、学生達に時々話すようにしています。

是非様々な形で情報発信、県民の食の安全、食の関心が高まるようにご紹介できればありがたいと思います。皆様ご協力宜しくお願いします。

【浦上委員】

HACCP による衛生管理のスキルの部分についてお伺いしたいのですが、実証事業で中小規模事業者への導入のノウハウや指導法を蓄積されている。それから、HACCP の講習会を 4,000 人に近い食品事業者の方が参加されるようなことをされている。

かなり色々とノウハウや、どのように行ったら良いかとか、見えてきているのではないかと思われますが。このような中小企業に導入するときの難しさがどのようなところにあり、それに対して、どのような対策を取ろうとしているかについて説明いただきたいと思います。

【事務局】

HACCP の導入に向けた中小規模事業者への支援ですが、HACCP については、ハードウェアでと言うよりもソフトウェアであり、手引書に基づく衛生管理を、書類に落として行いましょうというのが、国の進めている中小規模事業者への指導方針となっています。

現状、業界団体が作成している手引書が大分揃ってきましたが、このような手引書を活用しながら、それぞれの業種によって進めてもらうのが、今の国のスタンスですので、私ども

も、そこから反れて、手引書の簡略化等はできないと考えているところです。
いろいろな業種があるので、業種を絞るとか難しいところがありますが、製造業の中でも特に多い業種として、菓子製造業や漬物製造業等については、事業者向けの講習会を実地的な内容で手引書を用いて行っています。
少しずつ進んでいるとは思いますが、進捗が遅いのではないかとも言われていますので、中小規模事業者については、業界団体とも提携し、支援を得ながら進めていきたいと考えています。

【浦上委員】
食品衛生監視員の方が、本当は事業者へのサポートも期待されていると思います。50%くらいの研修受講率とのことですが、この食品衛生監視員が何人くらいいて 50%くらいなのかをお聞きしたいことと、あと具体的にどのような役割を期待されているのかについてお願いします。

【事務局】
食品衛生監視員の研修の状況についての御質問と思います。手元に食品衛生監視員の実数が分かるものを持っていませんが、概ね 50 から 60 人程度と記憶しています。毎年半数ずつはこの研修を受けてもらって、２年に１度は全員で受けられるくらいの割合で、50%というものを設定しています。
２年に１度ですので、例えば今年受けた者については、それぞれの所属に戻ったら、所属の他の者に伝達をしてもらうことを繰り返すことにより、スキルアップに繋げていきたいというものです。

【浦上委員】
それで実際この方々が事業者に対して指導等されるということになるのでしょうか。

【事務局】
食品衛生監視員がそれぞれの事業者、許可営業者に対しては、許可検査も行っていますが、監視に行った際に導入支援を行っています。

【石田委員】
先程の野菜の件について、原信ナルスの考え方を述べますと、山菜、きのこ等については、地場野菜のコーナーで取り扱う方針はありません。
決められた物量で定期的に、計画的に生産されたものを持ち寄っていただいて販売するコーナーですので、こちらよりもこちらが安全と言われても、裏の山から山菜を採ってきている形での商品については、今のところ、まだ販売をしていないという状況です。
にいがた食の安全インフォメーションについて、感じるところをお話しますと、新潟県からの情報を発信したい内容と、スーパーマーケットに来られるお客様が知りたい内容に、ま

だまだ差があります。

例えば、活動を否定するわけではありませんが、HACCP についてもっと知ってもらおうというのは、非常に参考になる内容ですが、いざ実際にお客様が、ということになると、HACCP はお客様が行うわけではないし、「そうなんだ」というだけです。

「きのこの講習会がどこかであります」と言うと、やはりきのこをたくさん採られている方も多く、「関心がある」とか、手足口病など、少し変わったものが流行った時の「何だこれ」という形で関心がある。例えばもっとタイムリーな話題だと、CSF（豚コレラ）のニュースが出た時に、「豚コレラって何なんだろう」ということも分からないし、「果たして安全なのか」ということも分からないし、そのようなインフォメーションをしていただけると、お客様にとっては、食べることに対しての安全・安心がもっと分かるのかなと思います。情報を伝えたいものと、知りたいものの差を縮めていただければと思いますので、御検討いただきたいという意見です。

【城会長】

はいありがとうございました。何かただいまの意見から生活衛生課の方からコメントがあれば、お願いします。

【事務局】

生活衛生課としては、今の御意見は非常に耳が痛いところでして、CSF（豚コレラ）に感染した豚肉を食べても人体には影響が無いので、にいがた食の安全インフォメーションでCSF（豚コレラ）に関する情報を掲載することを、すぐには考えていませんでした。

安全性に問題がないということでも、やはりそのような視点で消費者が何を知りたいのか、ということをもっと考えるべきと思いますので、今後とも、我々が発信する情報の中身について、よく考えていきたいと思っています。

【市川委員】

HACCP についてですが、これには農林水産省の補助事業と厚生労働省の補助事業があり、いずれも業界団体の方に講習会を受けていただきました。

長岡で２回とも行われましたが、大変いろいろな業種の方がお見えいただいて、漬物、パン、菓子と、県内のほとんどの業種の方がお見えいただいて受けられたのですが、中には、「このような面倒なことをさせるということは、私たちの仕事を辞めろということか」と、大変怒られて帰られた高齢の事業者の方も大勢いらっしゃいました。「漬物というのは食中毒が起きないのに、なぜこのような面倒なことをしなければいけないのか」というような御意見でしたが、決められたことですから当然やらなければいけないことです。

担当講師からの説明では、HACCP 導入は受け入れ難いもの、深刻なものではないとのことでしたが、説明の仕方が難しすぎるからか、重く受け止められる営業者が非常に多くいらっしゃるようです。

ましてや消費者の皆様は、実態を御存知無いので余計分からないことが多く、不安をお持

ちでないのかなと思いますが、今私どもは一生懸命に講習会を行っており、相当数の人たちが、ある程度の指導もできるような状況になりつつあります。

10 月 9 日に改正食品衛生法の政令が公布されたのですが、厚生労働省の省令の公布が未だに出ていないという状況で、この省令が出ないと、都道府県は対応してみようもない。それで厚生労働省も非常に悩んでいるのですが、なぜ悩むかと言うと、「全国一律の基準にせよ」というような状況です。施設基準等、都道府県ごとに任されていたものが、厚生省が一括して行おうとしているので、なかなか意見がまとまらないので厚生労働省が一番苦労していると思うのです。

来週の今日、厚生労働省 HACCP 企画推進室の室長補佐が、新潟県だけに来ていただけることになっており、この事情についての御説明を伺えると思いますので、もし興味がある方がいらっしゃいましたら、来週の今日、是非長岡までお聞きに来ていただければ、今、厚生労働省の現状の問題が概ね分かっていただけると思います。

それと、一般飲食店の営業者が県内で大体 16,000 軒くらいいらっしゃると思うのですが、新潟県は「食の安心・安全・五つ星事業」というものが非常に進展しており、これを取っていただいているところはもう HACCP 型の衛生管理をしているものとしてみなすとの厚生労働省からのお墨付きをいただいたものです。

全国的に見ても「食の安心・安全・五つ星事業」がさらに浸透していくかと思いますが、今全部で 59 の都道府県並びに政令市の中で、42 都道府県並びに政令市で、「食の安心・安全・五つ星事業」に取り組んでいただいています。「食の安心・安全・五つ星事業」は新潟県が発祥の地ですので、私も全国飛び回って、その普及活動に引っ張り出されていますが、「新潟県はすごいですね」と、いつも言われて、来週も新潟県だけ特別に厚生労働省に来ていただくというような状況です。

ただ、省令が出ないと何も手は打てないというのが現状でして、出た後が大変じゃなかろうかと思われます。施行が令和２年６月１日ということになりますから、１年の経過措置で翌年６月１日までには全て整っていなければならないわけですので、その辺を厚生労働省に頑張っていただかないととても進みません。東京オリンピックに合わせてこの制度を導入しようとしたわけですので、急がれるところではないかというところです。

【城会長】

まだまだ HACCP 関係の取組、しっかりと食品衛生協会の方で取り組んでいただいている内容等についてご紹介いただきました。

【事務局】

今、市川委員から説明があったように、特に飲食店営業については、県内 16,000 軒前後とは思いますが、全体の食品営業者の約半分ぐらいになると思います。

そこに HACCP を導入すると半分ぐらいになり、一番大きなポイントになると思っていますので、今後も食品衛生協会と連携しながら、特に飲食店営業への HACCP の導入について、力を入れていきたいと思っています。

【城会長】

導入が義務化されるかということで、非常に課題が多いですが、御協力いただけたら宜しくお願いしたいと思います。

【高内委員】

HACCP については、正直まだ全然浸透していないという感触がありましたので、先般、少し大きめの記事を書かせていただきました。

その過程で思いましたのが、皆様 HACCP を導入したからといって、今作っているものや何かが爆発的に売れるとか、そのようなことが無いわけですから、やはり取り組む業者の皆様にとっては「億劫だな、面倒だな、手間がかかるな」という、マイナスの印象がとても大きいのだろうということです。

でも実際に導入した企業から話を聞いてみると、「それをしないともう落ち着かない」、「それをやっているから、事故はうちからは出ないんだ」という作っている側の安心感があり、そして万が一何か事故があったとしても、それは流通側なり消費者側の責任であるというのを、きちんと担保するための手段でもあるというものが HACCP だと感じました。

そしてこれはやはり国際的な物差しですから、どこかのローカル基準でやっていいということにはならなくて、そのためには、オリンピックに合わせて推進しましょう、導入しましょうとなってきているという流れであると、解釈しています。

だから、業者の皆様にはとにかく、身を守ると言いますか、取り組まないと万が一の時に下手をすれば、中小企業であれば潰れかねませんということまで意識して、やはりその必要性について、きちんと分かっていただく必要があるのだろうなと思います。

導入することが目的ではなくて、導入することによって、食の安全・安心を担保しましょうという手段であるわけですから、手段をきちんと用いましょうということでしょうし、そのためには記録を普段からきちんと付ける習慣をつけるとか、本来取り組んでいなければいけないことをに普段から取り組みましょうということですよね。それは今まで取り組んでいたことよりも少し厳しく、少し丁寧にというのが HACCP であると思います。

その「少し」がとても大変だと思いますが、まずは上流側の製造者側に徹底していただく、それから流通販売業者にも取り組んでいただく、それから飲食店にも取り組んでいただくことが肝心でしょう。そして、食べる側の私たちは、それを踏まえた上できちんと管理保管して、作って食べるなど、それぞれの段階で、やはり食の安全・安心を担保するためには取り組まなければいけないことがあると思います。

その時、やはりおおもとになるものとして、HACCP があるのだという認識を、あらゆる層に発信した上で浸透させていくことが非常に重要だと思っています。

残念ながら今新潟県内を見た時に、取り組んでいるところは凄く一生懸命取り組んでいる一方、そうでないところは全く意識が無いようで、非常に温度差があります。大企業はもうとうの昔に行っていますが、中小企業をどのようにしてカバーしていくかが、特に県の行政として、一番力を掛けなければいけないポイントであるのではないかと見ています。

【城会長】
はい、貴重なご意見ありがとうございました。何かコメントがあれば宜しくお願いします。

【浦上委員】
中小企業の方ですと、記録ができない、今まで全く行っていないわけです。だから私は、「記録ではなくて証拠だよ」と言いたいのです。「万が一の時の潔白を証明する証拠なのだから、つけないといざという時に大変なことになるよ」と。あと、やはりこれを嫌々ながら取り組んだ方に聞くと、取り組んだおかげでいろいろなものが見えてきたと、それのおかげで廃棄率も減り、きちんと在庫処理ができるようになるのです。
それによって「結構いいこともあったよ」と言ってくださる方もいますので、是非、先程事務局からも説明ありましたが、手引書に基づいて、書類管理を最初に行う、ここが基本だと思いますので、それを行っていないところには、それをなるべく取り組みやすいような形で導入や指導を是非お願いしたいと思います。

【市川委員】
記録に関しては、新潟県だけですが、平成元年から「管理記録簿を必ずつけなさいよ」となっており、営業者の皆様は管理記録簿をお持ちなのです。
ところが、私どもが巡回指導で行った時に慌ててつけている業者の方がいらっしゃるのです。全部丸をつけて自分のところに関係無いところまで丸をつけているというのが現状です。
ただ、HACCP の取り組みの際、一番大変になってくるのが記録かと思いますが、記録をつけるということをある程度習慣づけされているので、県内の３割ぐらいの方が、もうずっと几帳面につけていただいているので、その人たちを見習っていただければいいような状況ですから、新潟県においては、これを導入しても、さほど他の県に比べれば難しくはないかなということが、現在感じられると思います。

【事務局】
管理記録簿については、新潟県内で食品営業を行う場合には、必ず買っていただいて、保健所の職員や食品衛生協会の職員の方が年に何回か巡回しますが、その時には必ずそのそれが記録されているかどうかを確認しています。
先程、市川委員が３割とおっしゃっていましたが、実際は３割どころでなく、７割から８割らいの方は、何も言わなくても、記録簿出してきて、「見てください」という方が非常に多くなってきたと思いました。
他県ではこのような記録簿という制度を行っているところがあまり無いので、新潟県の場合、記録をつけるということ自体については、そんなに抵抗は無いのではないかと思っているところです。

【城会長】
はい、現状の説明ありがとうございました。 新潟県はどちらかというと進んでいるということで、先進的に取り組んでいただいていると、更なる普及につながっていただけるのではないかと思います。

【高内委員】
先程の説明の中で、指標 15 の「食の安全・安心に関する講習を『非常に有意義』と評価した利用者の方の割合」が 38.8%です。ですが、「有意義」を含めると９割というご説明がありました。
世論調査でもそうですが、「評価する」、「やや評価する」を合わせてプラス評価、それ以外のものをマイナス評価としていますので、もしかしたら指標 15 については、次から何かの機会で「非常に有意義」と「有意義」でもいいのかもしれないという気がしました。
ただし、その講習の内容を私が熟知しているわけではないので、やはり非常に有意義の「非常に」に意味があるということであれば、このままでいいかと思いますが、数字というのは５割を切ってしまうと、「うん？」と思うことが、かなり印象づけられてしまいます。
県として、「すべきことはちゃんと行っているのですよ」と言うことであるならば、このようなものは、どこかで切り替えていいのではという気がしました。

【城会長】
はい、私も全く同感ですが、「有意義」を合わせると９割ということで、肯定的に捉えている方が大部分と思いますので、こだわりがあるということであれば、「非常に」という形であるわけですが、実際にアンケート取られている方の目線ではいかがでしょうか。

【事務局】
「非常に」とした経緯について、聞いている範囲では、もともと「良い」と「非常に良い」を合わせると大体９割、以前から８割から９割であったようです。それを指標にしても、増えないし、変わらないということで、戦略的にもっと果敢にチャレンジする目標として、「非常に良い」に設定したと聞いていますが、なかなかそこが伸びなかったのが現実のようです。
今後の指標の見直し等については、来年度は計画自体の見直しになりますので、その際に今日の御意見も含めて参考にしたいと思います。

【城会長】
はい、ありがとうございます。来年度は計画改定の作業がありますので、そこでそのような議論をしたいと思います 。
私の方から１点ですが、成果指標「新潟県内で生産・加工・製造された食品が安全だと思う県内の住民の割合」が、講習会を「非常に有意義と思いますか」という、「非常に」を入れるかという議論と被っています。
こちらの指標の場合については、「安全だと思う」、「どちらかといえば安全だと思う」で、

２つを合わせた形の指標にしており、これは前回の改定の時にこの指標に切り替えています。

既に今年度の指標で、県内で 87.4%、県外でも 78.9%という８～９割と高い数字で、基準年からかなり高い数字を維持していますが、「これ以上、上がるのだろうか」、「この指標がもう適当なんだろうか」という、事務局の方では、どのようにお考えなのか、御意見をお伺いしたいです。

【事務局】

実際、この指標にし始めたのが平成 29 年度からで、今年度で３回目になります。

３回取ってみてこういう数字が並んだわけですが、これをもってどう評価するかという話になろうかと思います。正直、今後上げていくのが難しいのではないかという意見を含めて、来年度評価するのかなと思っています。

来年度の計画改定の中で、指標とすべきかというところで、確かにもう８割を超える状態が続いていれば、それだけで県民の８割から９割が安全だと言ってくれるわけですから、行政としてそれで十分ではないかとの考え方があると思います。しかし、100%を目指すのかという考え方もあると思います。

来年度の課題として、事務局としては行ってみなければ分からなかった指標ですので、初めてこの形でアンケートを開始したのが平成 29 年度からですから、また来年度の結果を見たいと思っています。

【城会長】

あと、こちらに関連して、アンケート調査の問１で「どちらとも言えない」、「どちらかと言えば安全とは思わない」、「安全だとは思わない」と回答した方に対して、問２で、その理由を問う質問があって、当然理由は何なのかと知りたいところですが、今回結果を見た上で、「どちらともいえない」、「どちらかと言えば安全とは思わない」、「安全だとは思わない」という方の回答を一緒にすると、「よく分からない」と「どちらともいえない」がここでも結果で出ていますが、「情報が無い、関心が無い、だからどちらとも言えない」では、安全とは思わない理由はなんだろうということは、これでは分からないということがありますので、また次回以降のことと思いますが、分けて、さらには具体的に「なぜ安全だと思わないのだろうか」、というところを、きちんと記述式で構わないので書いていただくと、理由をきちんとしていきたいなというのが、「このような事件があったね」、「このようなものを見聞きしたので、新潟県内のものもちょっと不安だよね」、とか、具体的な話が聞けるといいのではないかと思いました。意見ですが、参考にしていただければと思います。

【髙口委員】

漬物で、過去に食中毒事故が起こったわけですから、HACCP に沿った衛生管理という部分で、組合でかなり早い段階で、HACCP に沿った衛生管理の冊子を製作させてもらい、全国の組合員でこれだけの事故・事件が起こらないように、衛生管理を徹底して行いましょう

と取り組んでいる最中です。

加えて、来春、食品表示法が全面的に変わりますから、こちらにおいても、特に事故とかミスのないように、今徹底して行っており、この 12 月にも県の出前講座を利用させていただいて、とにかく疑問に思うような部分、曖昧な部分を、前もって質問事項でお願いし、それをお答えしてもらおうということで取り組んでいます。

ただ、私ども漬物組合として 32 社が県内にありますが、平成 29 年度の産業統計の漬物事業所というところが 60 社となっています。残りの 28 社について、減っているかもしれませんが、そこに対する指導を県あるいは食品衛生協会にお願いしたいと思っています。

今後は事故とか事件とか起きないようにお願いしたいと思っているところです。取り組んでいる事業所は、添加物等々の業者さんを通じ、色々「こういうことを注意してくださいよ」と、言うべきところは言っていますが、なかなか非組合員ですと、そこまで指導できないところですので、宜しくお願いします。

【城会長】

はい、では漬物協会からの取り組みと現状と希望ということを伺いました。何かありましたらお願いします。

【市川委員】

届出をしないで、漬物を販売される農家の方も結構いらっしゃるんです。

先程おっしゃられた、ほとんど浅漬けで食中毒ということで、塩分濃度の強いものは食中毒が起きるわけがないという方が非常に多いわけで、漬物が許可業種になるのか、届出業種になるのか、今のところまだ分からない状況ですが、中には、届出だけでいい業種が今回増えます。

そのような面で、厚生労働省が悩んでいる最中ではないかと思います。事務局に特にお願いしたいのですが 営業許可を取っていないところには、私らは指導に行けないので、是非、食品衛生推進員制度を進めていただきたいというのが本音です。宜しくお願いします。

【田村委員】

HACCP のモデル事業者が 4 業種ということでしたが、もっと他業種に広げる御予定があるのかを教えていただきたいです。私は管理栄養士を養成する立場にありますが、管理栄養士は学校給食や、病院給食などに携わっており、地場産物を使うことが多く、地産地消を推進する立場にありますので、地元の業者さんとの取引も多くあります。やはり、給食には HACCP を厳守した、安全な食品や加工品等が求められますので、4 業種だけでなく、もっと食品に携わる業態全体をカバーできるような取り組みをお願いしたいと存じますま。

【事務局】

HACCP 導入推進のこのモデル事業については、平成 30 年度は 4 業種ということでしたが、毎年 4 から 8 業種ほど継続してきましたので、それぞれの業態で進め方の工夫等を、監

視員の方も把握しながら、地場産への導入の波及にもつなげていきたいと考えています。

【城会長】

まだ御質問があると思いますが、時間が押してまいりましたので、その他の御質問、御意見等がありましたら、直接、生活衛生課の方までお問い合わせいただければと思います。

それでは、議事は以上２点で、次に報告事項に移りたいと思います。食品衛生法の改正について、事務局の方から説明をお願いします。

【事務局】

改正の背景と主旨について説明します。前回の食品衛生法等の改正から約 15 年が経過し、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化をはじめ、我が国の食や食品を取り巻く環境が変化したことや、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題であることや、来年 2020 年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められることが食品衛生法改正の背景と主旨です。

改正の概要としては、この７点で、施行期日は、早いもので平成 31 年４月１日施行済、以後、令和２年６月１日、令和３年６月１日に段階的に施行される予定となっています。本日は、新潟県内の食品営業者及び消費者に対する影響や波及する効果の大きいと考えられる改正点として、１から３の３点を御説明いたします。

まず、１の「HACCP に沿った衛生管理の制度化」です。法改正によりこの HACCP に沿った衛生管理が、原則として全ての食品等事業者に求められます。大規模な食品製造工場だけでなく、それ以外の中・小規模事業者なども対象であり、資料に記載の「取扱い食品の特性等に応じた取組」、すなわち、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理により行うことになります。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組めるよう、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ことになります。
HACCP に沿った衛生管理の制度化により、食品等事業者から安全な食品が供給され、消費者には、食に対する安心感を与えることにつながると期待されます。また、HACCP に沿った衛生管理を消費者の方が知っておくことは、普段の家庭料理での食中毒予防にもつながる効果もあるものと考えられます。

次に、２の「営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し」です。５ページを御覧ください。先ほど原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理を求めるとお伝えしたところですが、この制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者にも、同様の衛生管理を求めることから、許可業種以外の事業者の所在等を把握するため、届出制度が創設されます。

また、現在、飲食店営業や菓子製造業などの食品衛生法令に基づく国の許可業種として 34 業種がありますが、国では営業許可を実態に応じたものとするため、食中毒リスク等を考慮し、新設、統合、再編、届出に移行、廃止といった見直しが進み、改正後の具体的な業種も今年 10 月９日に政令で示されたところです。

最後に、３の「食品リコール情報の報告義務化」です。当県ではこれまでも県内流通している食品について、例えば食品にカビが生えた、あるいは期限表示を長く記載してしまい、食品事業者が自主回収の情報を広く、又速やかに消費者等にお知らせしたい場合に、県のホームページに写真付きで対象の食品や回収内容などの情報を掲載する「食品回収情報の提供支援事業」を実施してきました。

食品衛生法改正により、食品等事業者に対して、食品衛生法に違反又は違反の疑いがある食品の自主回収を行う場合のリコール情報の届出が義務化されます。届出は都道府県等になされ、受け取った都道府県等が厚労省・消費者庁へ報告し、厚労省・消費者庁が消費者に公表する制度となる予定です。これにより、消費者は速やかな情報の確認、またその食品の喫食を防止することができるようになります。

食品衛生法の改正についての報告は以上ですが、今後は、令和３年６月までの完全施行に向けて、生活衛生課としても、事業者や消費者等に向けて今後も情報発信をタイムリーに行ってまいります。

【城会長】

何か、御質問や御意見等がありましたら、後日で構いませんので、事務局の生活衛生課までお問合せいただければよろしいかと思います。それでは、本日予定しておりました議題、報告は以上になります。それではこれで、私の議長の任務は降ろさせていただきたいと思います。長時間にわたり、議事進行に御協力いただきありがとうございました。