第 17 回にいがた食の安全・安心審議会 議事録

１　日　時　　平成29年２月16日（木）午後１時30分～３時30分

２　会　場　　新潟県自治会館201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15人のうち、11人出席

４　内　容

・議題１　にいがた食の安全・安心基本計画の進捗状況について　　・・・１ページ
・議題２　にいがた食の安全・安心基本計画の改定について　　・・・５ページ
・議題３　にいがた食の安全・安心基本計画の今後の改定スケジュールについて・・・21 ページ

○　開会

○　福祉保健部長挨拶

○　審議会成立報告

○　議長選出

○　議事

【城会長】

それでは、議事に入りたいと思います。本日は３つの議題を予定しております。

最初に「議題１　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１説明

【城会長】

基本計画の平成 28 年 12 月 31 日現在の進捗状況について説明をいただきました。

それでは、計画の進捗状況や取組内容などに関して御質問や御意見がありましたらお答えいただきたいと思います。

【市川委員】
５ページの施策 13 番の「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、平成 28 年度が極端に減っていますが、この理由を教えていただけますか。

【事務局】
取組指標 22 番「にいがた食の安全・安心サポーター活動年間利用者数」につきましては、下の注釈にありますが、９月 30 日までの前期分で集計したものです。にいがた食の安全・安心サポーター活動の大きなものとして、野生きのこの鑑別で利用者数が非常に多いため、10 月以降の利用者数が入っていないことから 2,400 人の利用となっています。
10 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日まではこれから集計をするところです。

【城会長】
10 月以降の数字を計上すると変わるということです。

【渡部委員】
３ページの指標番号７番、「飲食店・製造業・販売業に対する監視指導回数年間達成率」が毎年 100％ですが、ある飲食店で、まな板の上に長ネギが入った段ボール箱を置いて、長ネギを洗わずに機械で輪切りにする場面を見たことがあります。
達成率が 100％だと、県民としては細部までしっかり指導しているイメージですので、指導内容がどうなっているのか、単純に疑問に思いました。

【城会長】
監視の中身について、何かコメントありましたらよろしくお願いします。

【事務局】
保健所で監視に行く人数も限られますので、食中毒になりやすいお弁当、腐りやすいような食品を作っている施設を重点的に監視しますが、今ほど委員がおっしゃった一般の飲食店にも、基本として年１回必ず立入する計画になっています。
ただ、立入時に不衛生な場面に遭遇する機会はあまりないので、調理場として備えなければならない手洗い設備が使用できる状態であること、冷蔵庫が適正な温度であること、調理者が検便を行っていること、衛生管理の記録を付けていることなどを中心に監視を行っております。
営業者の忙しい時間帯に監視をするとなると迷惑になることもあり、例えば飲食店ではお昼の忙しい時間に監視できるかといえば、なかなか厳しいものがあると思います。そのため、飲食店の方が話を聞ける時間に行って、そこで気付いたことを指導する形になりますので、もし不衛生なお店を御存知でしたら、また個別に指導させていただきたいと思います。

【城会長】
監視に行く時、通常は営業者へ事前連絡をしてから監視に行っているのですよね。

【事務局】
２つの種類があります。巡回と言って、地区にあるお店全部を一気に回るタイプの監視と、無通告監視と言って、何も知らせずに突然行って監視するというのがあります。
ただ、無通告監視の方は、小さな家族だけでやっているような施設だと負担が大きいので、どちらかというと大きな製造業、広域に流通する食品を製造・販売しているところは、無通告で行って、中を見せてもらう方法をしています。

【市川委員】
保健所の監視員は非常に少なくて、今、行政も縮小傾向です。私ども食品衛生指導員が県内に 1,900 名くらいいて、普段の巡回は私どもだけで、年１回は保健所の監視員が行ってというのが基本となっております。
不衛生な取扱いを見たら、私どもは徹底的に指導するところですが、なかなか不衛生な場面に遭遇しないのが現状です。私は柏崎ですが、昨日の今頃の時間に、午後１時から５時まで駅前の 82 店舗を全部巡回してきましたが、特に問題のあるような店舗はありませんでした。
繁盛する時期や時間帯など、普段どのように管理されているかを実際見るのは難しいことですが、先ほど御指摘されたことについては、特に強く指導しています。
他に、冷蔵庫の温度管理、トイレの汚れ、調理場の隙間の汚れなど、気付いた時に指導していまして、食品衛生指導員 1,900 名が年間で約 5 万件、1 人平均 10 件から 20 件は少なくとも巡回しています。私は、年３回か４回巡回しますから、300 件から 400 件を指導している現状です。私どもはボランティアですので費用弁償はありません。これが新潟県の現状ではなかろうかと考えております。

【城会長】
他に何かお願いします。

【渡邊委員】
先ほど、成果指標の動向について御説明がありました１ページ目のところで、計画策定前に比べれば、県外の数値は上がっておりますが、新潟は全国で有数の食料生産県と考えると、改定前の 24 年度に比べて５ポイントほど減少しています。基本計画に基づいて取り組んでいても５ポイント減少というのが理解に苦しむので、何か原因が推察できれば教えてください。

【事務局】

県外の成果指標で、24 年度の基準年が 50.6%に対して、平成 28 年度は 45.8%で減少していることについてですが、平成 28 年度の取組指標の数値が確定してないので、明確なことは言えませんが、現状で分析すると、基準とした平成 24 年度は、その前年に福島の原発事故があって、23 年から放射性物質の検査に取り組み、特に新潟県は県外の食品も含めて他県に比べて非常に多く検査をして、すぐに公表したことで、県外の方も新潟県のホームページを見る機会が多くありました。

そのため、18 年の時は 42.9%だったものが、24 年度は 50%、県内でも 55%と、非常に高くなっています。成果指標を測る質問が「取組が十分に行われているか」を聞くアンケート調査ですから、24 年度は県外の方も取り組んでいることが非常に分かりやすい形だったと思います。

ところが、27 年度と 28 年度に新潟県だけの特別な取組を県外の方にアピールすることがなかなか難しいこともあり、県は取組を続けましたが、基準年の高い指標値よりも相対的に減少したことが見えると感じています。

【市川委員】

前回も申し上げましたが、「食の安心・安全五つ星事業」というものを新潟発祥で全国的に展開しています。今週月曜日に、全国の食品衛生関係者の会議に出席してきましたが、新潟県ほど一生懸命やっているところはないと好評いただき、今も 36 府県で「食の安心・安全五つ星事業」に取り組んでおり、これが全国的な傾向になろうかと思います。

更に HACCP（ハサップ）の導入ということで、この「食の安心・安全五つ星事業」が HACCP に近いような形になると考えております。厚生労働省は、平成 30 年の国会で HACCP を導入した衛生管理手法を法制化すると聞いております。オリンピックに向けて、特に飲食店の衛生管理においては、HACCP を導入する意向のようです。

英国食品基準庁が 2006 年に作成し、ロンドンオリンピックに向けて飲食店等の衛生管理の強化に用いられた「SFBB（セイファーフード、ベタービジネス）」という衛生管理手法がありますが、それに準じる形で厚生労働省が検討していると聞いています。私どもがやっている「食の安心・安全五つ星事業」に非常に近いようなことが、将来的に全国で行われると会議で厚生労働省の方から聞きまして、新潟県の食品事業者の取組は、先進県になりつつあると受け止めています。

【城会長】

県としては取り組んでいても、県外の方が新潟県の取組を耳にしないので、判断に迷う成果指標だと思います。

次の議題にある計画の改定方針に関係しますが、「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」を成果指標とするのは難しいと思います。

現在の進捗状況に関しては議論して頂いたところですが、このことを踏まえて計画の改定をどうするかだと思います。また最後に時間があれば、お聞きしたいと思いますので、次の議題に移りたいと思います。

議題２「にいがた食の安全・安心基本計画の改定について」事務局から説明をお願いします。

【事務局】

資料２説明

【城会長】

改定方針（案）の説明と改定原案の提案がありました。この件について、御質問や御意見があればお願いします。

【佐藤委員】

２点ほどお伺いします。

１点目は改定原案についてですが、重点取組とした「HACCP に基づく衛生管理の普及推進」は、改定計画の目玉に当たるものと認識しています。重点取組として取り上げた以上は、食品事業者の HACCP 導入に関する取組指標を設定したら良いのではないかと思います。改定原案の取組指標において、HACCP については「食品衛生監視員の HACCP 研修受講率」しかありません。前回審議会の資料には、営業者が申請して承認を受けた数が、県内で８社 13 件の認証となっていました。この数を、指標の１つとして加えられないかという提案です。

２点目については、委員の皆様にお伺いします。事務局の考え方にもよりますが、最新値と目標値が同数であるところが結構見受けられます。一般的には、目標値が現状より高く、目標に向け一生懸命取り組むのが計画の基本であると思います。現状で 100％達成していて、これからの目標値を 100％継続にすると、それで十分であるという解釈もされます。計画を改定するならば、新たな目標を設置した方が良いのではないかと思います。

【事務局】

HACCP による衛生管理は、認証を取るものという認識がありますが、実際は自主衛生管理であり、認証を受けずとも HACCP による衛生管理を実施すれば良いのです。HACCP による衛生管理を実施していることを証明したい場合に、第三者の認証を取得していることもあると思います。

委員の御意見にありました県内で８社 13 件の認証は、国の制度である「総合衛生管理製造過程」の承認である思います。そのほかに、輸出する場合 ISO22000、FSSC22000 などの第三者認証を取得することもあります。

しかし、国は認証を取ることは目的とせず、中小規模の事業者でも、自主衛生管理で HACCP による衛生管理を導入し、食の安全の「見える化」を進めることで、事業者の衛生水準を

向上させる取組を行っています。県でも、HACCP による衛生管理は推進しますが、国が HACCP の義務化を見据えているため、HACCP による衛生管理を行う事業者の数を増やすより、事業者全体に導入してもらいたいものです。そのため、数値で示す取組指標には入れておりません。

【浦上委員】

HACCP は義務化を見据えているので、最終的には 100％の事業者が導入することになりますが、日本では義務と言われても、達成目標になることがあります。本当に守らせる義務なのか、達成目標と考える義務なのか、行政のさじ加減であることが日本ではかなり多いと思います。

そのため、HACCP を義務化するならば、国や県がどう運用するのか非常に大切なところで、さじ加減があるから何％という数の質問が出ると思います。私は義務化するなら、最低限のことは全員やっていただきたいと思います。

【市川委員】

保健所の食品衛生監視員は忙しいため、HACCP の普及に取り組むまで、なかなか手が回らない現状だと思います。HACCP の普及については、日本食品衛生協会が HACCP 普及指導員という制度を設け、人材を育成する努力をしています。今のところ、全国で 90 人が普及指導員として登録していますが、新潟県は今のところ１人もおりません。

食品営業者は、HACCP を導入する場合、保健所に相談する他に、HACCP 普及指導員を利用していかないと普及が進まないと思います。

厚生労働省が検討している HACCP の導入基準には、基準Ａと基準Ｂの２種類があります。厚生労働省は、飲食店に簡単な基準Ｂを 100％導入させて、飲食店で発生する食中毒等の事故を防止したいと考えているようです。

【城会長】

様々な御意見をいただきましたが、事務局から何かコメントをお願いします。

【事務局】

HACCP については、国でも議論しているところで、先程も話題にありました基準Ａと基準Ｂの２種類の導入基準が検討されており、承認制度ではありません。もし、承認とした場合は多くの資金が必要で、中小規模の事業者には非常に厳しいものとなってしまいます。そのため、どのくらいを目指せば HACCP に準じた衛生管理となるのか、我々でも一生懸命勉強しているところです。最低レベルはどこなのか、国だけでなく、県でも検討しながら、義務化を見据えた動きを進めたいと思います。

【城会長】
HACCP については、指標として示すには難しい部分があると思います。
佐藤委員の御質問の２点目ですが、指標の設定について、事務局からコメントありましたらお願いします。

【事務局】
委員御指摘のとおり、最新値に比べて目標値がほぼ一緒というのは、我々でも考えておりました。例えば、施設数や人数など、今後増加が見込まれるような指標は、より高いレベルを目指して取り組むと思いますが、割合で示している指標については、100％が 150％を目指しても意味がないと考えられるため、100％であればしっかり維持することを目標とするのも事務局としては有効だと考え、このような設定にさせていただきました。

【城会長】
佐藤委員、いかがでしょうか。

【佐藤委員】
事務局のお話はよく理解できますが、計画が改定され、一般県民に計画を御覧いただいた時に、私と同じ疑問を抱く方が多いのではと思い、質問させていただきました。議論した上で割合の目標値しかできないのであれば、事務局の御説明のとおりでいいと思いますが、他の数値に入れ替えて、今後の課題として構築できるのであれば、審議会の意見を聞いてもらえる機会があると思うので、検討いただきたいと思いますが、そんなに固執しません。

【食品・流通課　平松課長】
確かに、一般県民が計画を見たとき、委員の御意見と同じ感想を持つと思います。当課で所管する指標でも 100％の指標が１つあるので、考え方を説明させていただきます。
「食品表示ウォッチャーによる調査店舗数」について、実績は 1,306 店舗ですが、1,200 店舗が目標となっています。これは、1,200 店舗を維持していく考え方で、説明がないと理解しにくいと思いますが、当該指標の注釈にあるとおり、県内全体で小売店が約 6,000 店舗あります。そのうち、1,200 店舗を目標として、５分の１を調査するという割合で目標値を設定しています。
小売店において、違法な食品表示・不適切な食品表示を私ども県の職員が点検しています。食品表示ウォッチャー制度の仕組みは、県職員の点検を補完する形で消費者の方々から公募しており、日ごろのお買い物の中で食品表示を見てもらい、気になったものがあれば県へ報告します。報告に基づいて、先ほど申した専門の職員が点検に行きます。
「食品表示ウォッチャーによる調査店舗数」の目標について、県内全体の小売店に対する調査割合を５分の１から３分の１にすれば良いという議論もありますが、５分の１の調

査割合で、実際に不適切な表示は１％に満たない状況でございます。調査店舗数を２倍にしても、より多くの不適正表示が見つかる状況でないため、県内全体の小売店の数に対して５分の１の調査を維持するという考え方で、目標値を 1,200 店舗としています。
改定原案の目標値について、県民が受ける印象は委員のおっしゃるとおりなので、丁寧に説明しなければならないと思います。ありがとうございました。

【城会長】
食品表示ウォッチャーの人数は、どこに書かれていますか。

【食品・流通課　平松課長】
改定原案には食品ウォッチャーの人数は記載されておりませんが、年間 110 人の一般消費者の方を募集しています。選ばれた 110 人の方に、私どもが食品表示に関する研修を行います。食品表示ウォッチャーの方は、無理のない範囲での活動となりますが、日ごろのお買い物の中で月１回１店舗について県へ報告をいただきます。110 人全員から毎月報告いただけた場合 1,300 店舗超となりますが、中には毎月報告をいただけない方、途中で辞める方がいますので 1,200 店舗で、５分の１の割合を維持する考えです。

【城会長】
食品表示ウォッチャーを増やす考えは、今のところないのでしょうか。

【食品・流通課　平松課長】
申し上げたとおり、食品表示ウォッチャーを 110 人から 200 人に増加しても、不適正な食品表示が見つかる割合が増加する状況にありません。
また、食品表示ウォッチャーの方々には、食品表示について研修等を通じ、理解を深めていただく必要がございます。人数については、県内全体の小売店の数に対して、５分の１の割合で調査する目標で設定していますが、妥当な人数ではないかと思っています。

【市川委員】
私ども食品衛生指導員も、食品表示について指導を行っておりますから、食品表示ウォッチャーの方に加え、私ども食品衛生指導員約 1,900 人が食品表示の点検を行っているのが実情だと思います。巡回指導の際、違法な表示があれば指摘しております。

【城会長】
このほかに、目標値の設定に関して何かございますか。

【浦上委員】
取組指標 19 番の「食品衛生監視員の HACCP 研修受講率」は、目標値 50％となっています

が、28 年度の受講率は 42.5％であり、平成 29 年度に 50％の受講率を達成すると、92％の監視員が受講済みとなるのでしょうか。この指標は、１回受講したら研修終了という考え方なのでしょうか。

【事務局】

食品衛生監視員の HACCP 研修については、これから毎年、県で開催する HACCP の研修を受講する食品衛生監視員の割合を指標としておりますので、今年度は実施済みで、割合が 42.5％でした。来年度の実施には 50％の食品衛生監視員に受講していただく目標で研修を進めていく形になっております。

目標の数値を設定した考え方は、今後毎年、食品衛生監視員のうち半数は研修を受講する目標としております。

【浦上委員】

多くの監視員が何度も研修を受けるのですね。研修時間はどのくらいでしょうか。

【事務局】

実際に保健所で食品営業施設を指導する方、実務を担当する方を主として研修を毎年受けていただく予定でおります。

研修時間については、今年度の例で申しますと、1 日の研修を実施しました。研修内容は、外部講師から HACCP の柔軟性の考え方や、基準Ａと基準Ｂの考え方など含めた研修と机上での演習を行いました。

【城会長】

他に何かございますか。

【得丸委員】

消費者の視点から質問させてください。

食の安全・安心基本計画における取組指標は、調査等を行った上で数値を掲げていると思いますが、例えば、食品分野における創造性や食品開発など、消費者から見て、県の食品に対する取組について、創造性が高いと評価できる施策は、どこに含まれていて、数値として掲載されているのでしょうか。

改定原案では、食品安全に対する目標の数値は表れていますが、新潟県の食品の取組に未来性があると安心できる施策が、どこを見れば得られるのか教えてください。

【城会長】

事務局からお答えお願いします。

【事務局】

「にいがた食の安全・安心条例」の目的が、新商品などの開発に対する評価には、あまり目を向けておりません。食べても安全な食品であり、安心して食べられることを県内外の人に、より多く認知してもらうことを主として考えている条例です。

新たな食品開発などの部分となりますと、農林水産部が所管する別の計画にあるかもしれませんが、「にいがた食の安全・安心基本計画」には施策として含まれておりません。

新しい食品の開発については、保健所に相談がある場合もございますが、その場合は、これから進めていく HACCP に基づいて製造過程のどこに危害があるのかを考えながら食品開発の相談に乗ることはありますが、食品開発自体を推進していくことは、この計画では取組としておりません。

【得丸委員】

私も今後、新潟の食品を見守らせていただきたい立場で、食品の開発に努力されている企業や団体等を見させていただきたいと思っていたので、どこに食品開発などの施策が掲載されているのかと思った次第です。この審議会や基本計画では、対象とされていないことはわかりました。

【城会長】

他に何かありましたらお願いします。

【渡邊委員】

改定方針で、成果指標の見直しは非常にわかりやすいと思いますし、重点取組は世界的な流れですので、私は非常に評価します。ただし、HACCP という言葉については、食品関連事業者の方は御理解されていると思いますが、一般消費者には HACCP が何であるかということが大事だと思います。

これからの４年間は、県としては HACCP に重点的に取り組むという改定ポイントは理解しますが、一般県民が基本計画を見るのは概要版だと思いますので、概要版に重点取組のイメージを記載して、文章で説明を加えることを含めて、少し反映した方が良いのではと思います。

今日の資料の中にもありましたが、現在、県では HACCP のキャンペーンを行っているようですので、リーフレットには簡単に、国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法だと書いてあります。興味がある人は調べれば理解されると思いますが、HACCP の簡単な説明を概要版に記載することを御検討いただければと思います。

【城会長】

何かコメントありましたら事務局からよろしくお願いします。

【事務局】
委員御指摘のとおり、概要版の２ページが施策の体系と同様ですので、概要版の２ページにHACCPの普及推進に係る取組には矢印を付けて、HACCPについての重点的に取り組むことを図示する方向で検討したいと思います。

【城会長】
HACCPやGAP（ギャップ）は、一般県民には馴染みがない言葉だと思いますので、できるだけわかりやすい表記をお考えいただくようお願いします。

【佐藤委員】
渡辺委員の御意見に私も賛成で、追加で意見させていただくと、重点取組の①から③について、基本計画のどこかに一見できる表記をお願いしたいと思います。私の意見としては。改定原案９ページの「10　食の安全・安心に関する施策」の下に記載したら良いのではないでしょうか。もう少し前のページに記載することも考えられますので、記載場所については、事務局に検討をお願いしたいと思います。

【新井委員】
私たち消費者としては、施策９「県からの情報発信の強化」により、情報が伝わってくるものと思います。様々な取組について知り、その上で知識を深めていく必要があると思います。
しかし、まだ一般消費者に浸透していないと思われる取組、例えば取組指標17番の「食育ボランティア」や、取組指標18番の「食の安全・安心サポーター活動」等になりますが、様々な県の取組について告知、情報発信を強化していただくと、取組指標13番の「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」が、相乗的に上昇するのではないかと感じますので、是非情報発信をしっかり取り組んでいただければと思います。

【城会長】
何か事務局の方からコメントありましたら。

【事務局】
委員御指摘のとおり、情報発信の強化に努めていきたいと思います。
現在、新たな情報発信の取組として、HACCPについて消費者の皆さんへ知っていただくため、キャンペーンを企画したところです。このキャンペーンを機会に、県のホームページに再度アクセスいただける方が増加することを願っています。今後もキャンペーンを継続して、できるだけ多くの方にホームページを見ていただけるように情報発信を工夫したいと思います。

【城会長】
県のホームページを普段見ない人に対して、いかに見てもらえるようになるかが非常に難しいところだと思います。是非、様々な案を御検討いただきたいと思います。

【高内委員】
全体的にわかりやすくなったと思います。また、取組指標が減ったことは、これまでの取組の成果が現れたものと捉えます。そのため、私は評価できる改定原案であり、現計画よりも良くなっていると思います。
現在の議論で感じることは、「食の安全・安心」と一言で言っても、生産者が提供する食の安全・安心、流通段階における流通業者が提供する食の安全・安心、消費者が考える食の安全・安心、という３つのくくりがあり、この中で、人数的には消費者が一番多いと思いますが、消費者にも負うべき義務のようなものがあると考えます。消費者にとっての食の安全・安心と、提供する側の安全・安心は、考え方や捉え方が微妙に違っていると思います。
計画を改定するのに伴い、それぞれの立場で、食の安全・安心に対して知識や意識を高めていくことが、結果として県全体の食の安全・安心を高めることにつながると思います。なぜ食の安全・安心基本計画が必要なのか、なぜ県は計画を策定したのかについて、県としてのメッセージが概要版の冒頭などに記載されていて、県民に向けて分かりやすく呼びかけ的なものがあれば良いと思います。県からのメッセージがあれば、どの立場の人であっても食の安全・安心に対して何かしら感じ取るものがあるでしょう。
指標の数値で進捗状況を測っていくことも大事だと思いますが、数値は無機質に感じる部分があります。県としての分かりやすいメッセージをできるだけ簡潔に、県民全体が関係することを皆さんに分かっていただけるように、表記されたら良いのではないかと思いました。

【城会長】
何か事務局から回答ありますでしょうか。

【事務局】
委員の御意見は非常に良く分かりました。
例えば、先ほどの HACCP に関するキャンペーンについて、多くの人から見てもらうため作ったリーフレットですが、一般県民として見た場合、何をして欲しいのか伝わらない、プレゼントが当たるようだけど何か良く分からない、誰に対してキャンペーンをやっているのか良く分からないと指摘を受けたことがありました。我々が伝えたいことと、一般県民が知りたいことの乖離があると感じたところです。是非御意見を踏まえて分かりやすい計画を作るように努めます。

【得丸委員】
資料の中で、指標は廃止するが事業は継続というものがあります。この言葉はおそらく外には出ないと思いますが、指標は廃止するが事業は強化という考え方は中途半端な考え方と思いました。目標値を達成したのであれば、指標を廃止してもいいと思いますが、目標を達成していないのであれば、別の指標に吸収又は統合するなどの表現で説明していただければと思います。中でも、私が一番思ったのは、取組指標 18 の「学童等体験活動参加者数」ですが、私は教職に関係するものとして興味持っており、とても素晴らしい取組だと思いましたが、指標は廃止するが事業は継続と言われると、今後どうなるのかという思いです。おそらく、別の施策や指標に吸収されたのだろうと思いますが、そのような表現はお考えでしょうか。

【城会長】
具体的にこの指標に統合されたと表現できますか。事務局から回答をお願いします。

【農業総務課政策室　牛腸室長】
地域農政推進課が所管する指標ですが、学童等体験活動参加者数はグリーンツーリズムに関連する取組です。この度、廃止を考えた背景としては、グリーンツーリズムの中のメニューに、集落探検、源流探し、木登りなどが多く織り込まれており、食の安全・安心に関するメニューが少ない実態です。消費者への情報提供の推進という施策の中に入っていますが、全てが食の安全・安心に関係する取組で成り立っていないことから、廃止を提案させていただいたものです。

【得丸委員】
新潟の伝統食品を、次世代の子どもに伝えることは、大事な視点だと思いますので、食の安全・安心ではなくとも、食に関する次世代の育成の部分を廃止するのは少し惜しいなという感じがしました。

【農業総務課政策室　牛腸室長】
御指摘を踏まえて、所管する部署と相談させていただきます。

【得丸委員】
メールマガジンは、ホームページ閲覧数に吸収されると推測できますが、教育の観点から次世代へ食の安全・安心を、もしくは伝統的な食品の継続・認知の意味で、何かしら教育的な意味を残していただきたいと思います。直接この施策には響きにくいかもしれませんが、将来を見通した部分で感想を述べさせていただきました。

【農業総務課政策室　牛腸室長】
検討させていただきます。

【城会長】
私も教育に携わっていますので、子どもの時からきちんとした教育を受けていくことは非常に大事だと思います。食育の部分でも関わってくるので、食品衛生との境目は非常に難しいかもしれませんが、子どものころから正しい知識を持ってもらい、様々なものに理解を深めていく機会が、別の事業でも構わないので、入れてあると良いかと、今の話を聞いて思いました。

【市川委員】
今の話に関連して、昨日全国版のテレビ見ていたところ、総合的な学習という面で、学習塾が様々なことに対応できる子どもを育てようと、１泊２日で出かけた内容でした。嫌いなものも克服させることを目標としており、行き先が新潟県十日町市で、雪遊びをして非常に感動して帰ったという番組内容でした。そのような教育の場に新潟県が選ばれることが、有名な学習塾らしいですが、非常に良い傾向ではないかとテレビを見て感じました。
それから HACCP については、生活衛生課が中心に取り組んでおりますが、農林水産省でも一生懸命に推進しております。農林水産省はお金がたくさんありますから、農林水産省の事業を利用している高知県の取組では、パンフレットによると、HACCP の普及について4,000 万くらい予算が付いたようです。生活衛生課は、厚生労働省との関係が深いわけですが、農林水産省が一生懸命やっている取組が改定原案では記載されていないような気がします。農林水産省との関係部署では、HACCP に関してどうのようなお考えをお持ちなのかお聞かせいただければありがたいと思います。

【城会長】
何かコメントありましたらよろしくお願いします。

【食品・流通課　平松課長】
委員御指摘のとおり、農林水産省でも HACCP に力を入れてるところであります。農林水産省の考え方として、安部総理も掲げている農産物の輸出拡大について１兆円を目指しており、特に和牛が海外での日本食ブームにおいて、今後大きく伸びていく可能性が高いとされています。農林水産省は、国内を無視していることはありませんが、輸出拡大を目指していくためには、EU やアメリカへの輸出を視野に入れた HACCP への取組は、食品輸出を考えている事業者には常識になっておりますので、農林水産省の事業を活用しながら推進することが理想です。ただ、県内の畜産農家は輸出まで目を向けているかというと生産量の面で難しいところがあり、県で農林水産省の事業を利用するとなると難しい部分があると思います。今後、関係課で研究していきたいと思います。

【城会長】
他に何かあればよろしくお願いします。

【佐藤委員】
県の取組内容に、前回の計画では「環境保全型農業の推進」というものが入っていましたが、今回の改定で廃止されるのか、別の指標に組み込まれて継続するのか、そのお考えお聞きしたいと思います。私は大事な取組だと思っていました。

【農産園芸課　関川課長】
特別農産物等面積やエコファーマー累積新規認定件数を現行計画では指標として掲げていましたが、過去の審議会において、農薬や化学肥料等は使用方法を順守して使用していれば安全であるという御指摘がありました。確かに、特別栽培農産物は環境保全型農業という環境に配慮する観点での取組ですので、過去の審議会での御指摘を踏まえまして、この度の取組指標は、食の安全・安心により近いものに変更させていただきました。

【佐藤委員】
つまり、GAP の普及推進の取組の中に、廃止する取組内容も一部含まれているという理解でよろしいですか。

【農産園芸課　関川課長】
そのとおりです。

【浦上委員】
GAP に関することですが、現状 67 農場の認証を 120 農場を目標とすると書いてありますが、目標を達成すると、県内の農場全体のうち何%が認証 GAP に取り組むことになりますか。また、県内の農産物のうち、何%の農産物が GAP による管理で生産されることになりますか。120 農場という数字だけではイメージがしにくいのでお伺いします。

【農産園芸課　関川課長】
この数値は、第三者から GAP の認証を受けている農場数ですが、全県ベースで考えると 67 農場だと極めて少ない状況でございます。東京オリパラにおいて、食材として使用いただくためには、認証 GAP が必要と言われているため、少しで認証を増やすことを目標として、改定原案に掲げさせていただいたところでございます。
ただ、県内の農産物全体の比重と言われると、かなり低いベースだろうと思っております。

【浦上委員】
東京オリパラについては、GAP に取り組んでいないために、日本での開催であるにもかかわらず、コシヒカリが使用できない可能性があるわけです。GAP に取り組んでいない農場は今後取り組んでいただいて、なるべく推進していただきたいと思います。
食品輸出の場合でも、HACCP に取り組んでいなければ、欧米には輸出できない状況になってきました。しかも、原材料の納入者まで HACCP をやることを求められるようになるため、農産物等を輸出していないから大丈夫だと言えなくなります。そのため、今申し上げたことを、農林水産省が考えて輸出促進のために GAP や HACCP に取り組もうとしているので、是非 HACCP だけでなく GAP の取得率について評価いただきたいと思います。

【農産園芸課　関川課長】
私どもも委員と同じ気持ちでございます。ただ、一朝一夕には進まない部分もございまして、研修会等で GAP について学習をしてもらう計画です。グローバル GAP については、新年度予算において認証・取得支援を予算計上させていただく方向で計画しております。委員御指摘の内容と同じ方向で、私どもも進めて参りたいと考えております。

【浦上委員】
よろしくお願いします。

【城会長】
他に何か意見等はございますか。
私から１点お伺いしますが、成果指標について、以前は「新潟県における食の安全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」でしたが、これを「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」とかなり大きく変えたので、消費者は回答しやすいと思います。成果指標を測るためのアンケート調査の内容と選択肢を、どのように設定して、住民の割合を算出する考えであるのか教えてください。

【事務局】
前回の審議会において、県民アンケート調査結果をお知らせしましたが、「食に対して不安がありますか」と聞くと、70％くらい割合で不安に思うとの回答があります。一方、「安全だと思いますか」と聞くと、それなりに下がることが予想されます。そのため、アンケート調査は「新潟県内で生産・加工・製造された食品をどう思いますか」と中間的な聞き方をしていく考えです。５段階の評価で「安全だと思う」、「ほぼ安全だと思う」の回答を含めて成果指標の割合とする考えですが、アンケート調査については、設問の内容を十分に検討した上で、細かい設問も含めて、答えた内容がどのような意図を持って答えているのかを把握できるようにした方が良いと委員の皆様から御意見をいただいておりますので、アンケート調査の設問は、十分に吟味していきたいと考えております。

【城会長】
アンケート調査では、設問の仕様が難しく回答の流れが変わることや、設問内容をしっかり考えないと聞きたいことが伝わらないことがあるため、十分に設問内容を吟味いただきたいと思います。
安全でないと思う理由は何なのかと問いかけることは、質問方法の１つだと考えますが、行政や食品関連事業者が行う取組を知らないと、安全の根拠がないため答えづらいと思います。安全だと思うかと聞かれると、特に問題なければ安全だと思うのではないでしょうか。安全ではないと思う方の回答が、成果指標を増加させるポイントだと思いますので、設問に関して是非いろいろご検討いただきたいと思います。

【事務局】
そのように検討させていただきます。

【城会長】
何か他にありますか。

【渡邊委員】
先ほど、得丸委員からも御意見がありましたが、子どもも消費者の一員であるため、食育の中で食の安全・安心に触れていただきたいと思います。この審議会には、教育庁も参加していらっしゃるので、教えていただきたいと思います。私の認識では、高校までの教育の中で、食育の中心は食の安全・安心とは違った視点である印象があります。食育の視点は、食物がどのように作られて、どのような流通を経て食卓に上るということが、複数の教科で指導されていますが、実際に消費する段階で、どういう食品が安全で、安心して食べられるのか、食品衛生的な視点からの食育というのは、教育の現場で行われているのでしょうか。イメージとしては、ノロウイルスが流行すれば手洗いの方法について食育で取り上げることがあると考えますが、例えば、食中毒で多い鶏肉のカンピロバクターについて知っている人は、揚げ方が悪くて中が生であれば、親が子どもに注意することがあると思います。
消費者が安心して食べられる知識などの食中毒や食品衛生について、教育の現場でどこまで行われているのでしょうか。食品の種類、栄養、バランスの取れた食事などが、食育の視点の中心であると個人的には感じております。この審議会での議題となっている視点が、教育の現場で具体的な事例があれば教えてください。

【城会長】
県では、食育に関して相当取り組まれていると思いますが、食品衛生の視点での食育における取組がどのようなものか、我々にはわかりません。食育における食品衛生の取組について、情報がありましたらコメントをお願いします。

【保健体育課　小川課長補佐】

学校給食を中心とした食育の取組を進めております。学校栄養職員、栄養教諭という方が学校におり、その方が給食の献立を作り、子どもたちの栄養を考えた給食を実施しています。給食の実施は主に小学校、中学校です。給食の取り方の中で、ノロウイルスが流行しており、予防方法に役立てば食品衛生の話をしていると思いますが、主に提供している給食の中身についての説明が多いと思います。

また、食品がどのように加工されているのかという話だと、栄養教諭等の分野よりは、理科や社会等の授業の中で、食品の話も絡めながら先生方が行っているのではないかと思います。

【渡邊委員】

私も同様の実態だと思います。安全な食物の知識は、子どもの時から生活力として、土台を作ることが大事だと思いますが、教育の現場において、食の安全の視点が欠けているのではと思ったので、得丸委員の御意見に追加させていただき、審議会の視点から若干外れるかもしれませんが、改定原案を読むと教育の視点を含めて幅広く取組が織り込まれていますが、食育における食品衛生の部分が見えませんので伺いました。食育における食品衛生についても、にいがた食の安全・安心審議会で考えていただけたらと思います。

【浦上委員】

私も以前から同様に思っていまして、食育というとメタボリックシンドローム対策が主となっています。生活習慣病を減らしたいことから来ているみたいですが、栄養に関する内容ばかりで、食品の安全性を食育で取り上げることが重要であると思います。実際、家庭で相当な数の食中毒が発生しています。そのため、食中毒を発生させない、減少させる食育していただきたいと思います。

具体的には、食育ボランティアの方ですが、先ほどの食品表示ウォッチャーの方のように、研修を受けているのでしょうか。実際、ボランティアの方はどのような活動を行っているのでしょうか。食の安全にどれほど重きを置いて活動しているのかお伺いします。

【食品・流通課　平松課長】

食育ボランティアでございますが、ボランティア登録されている方々としては、栄養士の方、食育の資格を持つ野菜ソムリエの方、農村生活アドバイザーの方、農業者の方などがボランティアとして登録されております。

実際の活動としては、学校の総合学習の時間、児童館、公民館等へ行き、県産農産物に関すること、地産地消など直に野菜に親しんでもらうことが１点目の活動目的で、もう１点が、子どものうちから体に良い栄養を取ること、大人になった時に、一汁一菜の食事などの知識を身に着けてもらうことを目的としています。子どもですから体が大きくなる時に必要な品目をバランス良く食べることが必要である旨の教育が、地産地消、農産物に親

しんでもらう意味につながります。自分の体を作るにはバランス良い食事をする必要があることを主とした活動ですので、食品の安全面については、食育ボランティアの活動範囲では行えていない現状です。今後、食品の安全面を教えられる方々の有無も含めて検討していきたいと思いますが、食育ボランティアの考え方の背景として、子どもが食料品店に行って食品を買うことまで想定しておらず、大人が行うことと思っておりまして、今後検討したいと思います。食品を加工する際の安全性に踏み込んで教えられる方は、そう多くないという状況です。

【浦上委員】
　食品安全に触れられていないのであれば、食品ボランティアの登録数が指標とされていること自体おかしいことになりませんか。

【食品・流通課　平松課長】
　消費者が食品を買う時に、安心して買える環境が整っていることが手段だとすると、食育ボランティアの登録数という指標は、直接的な指標にはならないかもしれません。

【浦上委員】
　学校で様々なことを教え、知った子どもが家に帰って、母親の取扱いが違うことを伝えることは、非常に効果があります。例えば、生肉を触った後で、何もしないでサラダを作ることや、段ボールを調理場へ持ってくることは、食品衛生上好ましくないことを、子どものうちから教えることも必要ではないかと思うので、食品衛生を含めて食育を実施していただきたいと思います。

【食品・流通課　平松課長】
　委員の御指摘のとおり、食育は教育だけでなく様々な分野にまたがる話ですので、今までの食育で良いのか改めて見直して、子どものライフステージに合った食育を実施する際、食品安全も大事だと思いますので、中身も含めて考えてみたいと思います。

【田村委員】
　私も給食に携わっていますので、食育と食品安全の関係は思うところがありまして、最近子ども食堂が多くありますが、フードバンクさんから来る食材などを使って、一般の方が調理されると聞いています。衛生的に、普通の家庭料理の感覚で行われることが多いので、かなり危険な調理をしている場合も多々あることを伺っています。そのような現状から、食育ボランティアの方々に衛生面や子どもが安心して食べられる教育が必要ではないかということを、先生方のお話聞いて、私も感じましたので、改定原案に盛り込んでいただきたいと思います。

【食品・流通課　平松課長】

委員のおっしゃるとおりだと思います。

子ども食堂については、所管が福祉保健部になりますが、子ども食堂の助成が来年度新年度予算で検討されていますので、子ども食堂の場で食育ボランティアの活用を推進することが課題です。情報発信が必要だとの話もありましたので、関係先に食育ボランティア名簿を提供しながら、内部で調整・協力しながら相乗的に運営していきたいと思います。

【市川委員】

おそらく、各市町村で一生懸命に食育を取り組んでいると思われます。今日も地元の柏崎市で食育会議がありましたが、この審議会を優先させていただきました。

山菜やきのこなど、自然の食物についてですが、非常に山が荒れていて少なくなりました。私は 70 代ですが、山菜採りが大好きで、春秋は必ず天気が良ければ毎日山に入っていますが、山が荒れ放題でたくさん採れるところが放置されています。今、山へ行く人がいないので、自然のものが淘汰されていく状況が増えていくと思います。新潟県は特に自然のものが豊富ですから、自然の食物を守っていくことが食育に必要であると柏崎市の食育の会議で訴えております。この審議会においても、自然の食物について担当する部局が一生懸命取り組んでいただきたいと思います。

「新之助」の宣伝についても、山形県が新品種の宣伝に一生懸命ですので、新潟県が負けるのではと心配していますが、魚沼産コシヒカリが 60kg で香港に輸出されたとき、１俵が 15 万円という値段で買い取られたと聞いたことがありますので、新潟県は負けられない気概で頑張ってもらいたいと思います。

【事務局】

子どもの教育について、直接学校ではないですが、今回新しい指標 16 番に「食の安全に関する県民意見交換会の参加者数」という新しい指標を作りました。この指標は、単純に講演会をやるイメージではなく、以前この審議会でも子育て世代に向けた支援を積極的に行った方が良いとの御提言をいただいきまして、夏休みや冬休みに、親子で参加してもらえる食品衛生に関する意見交換会に取り組んでいます。

昨年度に開催した例を挙げると、食品製造業者に意見交換会への参加協力をお願いして、参加業者が製造している商品を参加賞として親子に差し上げることと併せて、商品を題材に食品表示の見方を親子で一緒に学んでいただきました。他にも、衛生的な手洗い方法を一緒に学び、食品衛生に関するクイズを実施して、楽しんで学べる事業を実施しました。他の保健所では、スーパーのバックヤードを親子で見学する取組を始めています。

親子での参加となると、開催時期や参加人数が限られます。簡単に事業拡大することは難しいですが、このような取組を行っていること御紹介させていただきました。

【城会長】
子どもの頃からの教育が大事であり、多くの委員から御意見がありましたので、引き続き事業拡大を図っていただくようお願いいたします。

まだ御意見等があるかと思いますが、次の議題があります。発言できなかったこと、気付いた点がありましたら、お手元に記入用紙が配布されていますので、御記入いただき事務局へ２月末までに郵送、ファックス、電子メールで提出いただくようお願いします。事務局には、本日の意見等を踏まえた計画の改定原案を作成いただき、パブリックコメント募集に併せて委員に改めてお知らせいただくようお願いします。
それでは、次の議題です。議題３「にいがた食の安全・安心基本計画の今後の改定スケジュール」について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】
資料５説明

【城会長】
今後のスケジュールとして、本日の審議会での意見等を踏まえた改定原案を修正していただき、パブリックコメントの募集、第 18 回審議会の開催、審議会の答申を受けて改定まで今年度中に行うことの説明がありました。
この件について、御質問や御意見があればお願いいたします。

【高内委員】
前回の計画改定時に、パブリックコメント募集は実施されましたか。実施していれば、何件の意見があったのか教えてください。

【城会長】
御回答よろしくお願いします。

【事務局】
平成 25 年に前回の計画改定が行われ、パブリックコメント募集を実施しておりました。当時のパブリックコメント実施結果の資料が手元になく、正確にお答えできませんが、複数件の意見が寄せられておりました。
施策の体系、指標、取組について内容変更を申し出る意見はありませんが、改定案や概要版の表現をわかりやすくすること、挿絵の変更などの意見がありました。意見を受けて、内容が大きく変更した部分はありませんでした。

【高内委員】
本日の議論で、指標の数値が増加することをもって、食の安全・安心に対する県民の満足度が高まると捉えざるを得ないと思いますし、県民の満足度を高めるために、計画の改定があり、この審議会があると思います。県民の中には、食の安全・安心に対して非常に関心がある人から、あまり関心がない人までいますし、子どもからお年寄りまで、様々なライフステージにおいて、食に対する関心の度合いや関心の方向も異なっていると思います。しかし、全ての県民を包含して、新潟は食の安全・安心が保たれているという県民の信頼を獲得するために、基本計画があると思います。
改定原案は厚い冊子です。また、本日の審議会で、概要版の改良について様々な意見が出ています。ぜひ、より分かりやすく提示していただき、多くの県民に関心を持っていただくことにより、実態を伴うものにと思います。消費者の立場で言えば、流通段階までは安全に管理され販売された食品が、例えば、消費者の手洗いが不十分なこと、加熱が不十分であることにより事故が発生してしまうこともある。このような事態が発生しないよう、消費の段階まで、新潟では食の安全・安心が確保されるようになるとを、私を含めお集まりの皆さんも願っていると思います。そのためのパブリックコメント募集になるよう、改定原案及び概要版を改良いただき、意見を求めていただけるようお願いします。

【得丸委員】
パブリックコメント募集は、どのような人を対象にどの範囲で実施しますか。

【事務局】
全ての県民が意見募集の対象となります。

【得丸委員】
ただ、基本計画の改定について、パブリックコメント募集自体を知らない人がいると思われるので、どのような周知を行うかお伺いします。

【事務局】
まず、報道機関への情報提供を行いますが、取り上げるかどうかは各報道機関各社の判断になります。その他、県ホームページで公開、メールマガジンなど様々な情報伝達手段を利用し、パブリックコメント募集の宣伝を行っています。

【城会長】
他にも御質問等あろうかと思いますが、時間が迫っていますので以上にしたいと思います。
本日予定していた議題は以上ですが皆様から何か御発言があればお願いします。
事務局の方から何かありますか。

【事務局】
特にございません。

【城会長】
それでは以上で議長の任を終了させていただきます。
長時間に渡り活発な御意見をいただきありがとうございました。

○　閉会