第２回
にいがた食の安全・安心審議会

平成１８年７月１３日（木）
１３時３０分～１５時５０分
新潟県自治会館別館９０２会議室

次　　第

開　会　(13:30)　　会長あいさつ

議事
議題１　にいがた食の安全・安心審議会傍聴要領（案）について
議題２　にいがた食の安全・安心基本計画（仮称）素案について
議題３　専門部会における開放系試験栽培の届出書に関する調査審議の結果について

報告事項
１　県民意見交換会・県民電子会議室の開催について
２　県民アンケートの実施について
３　メールマガジンの原稿執筆依頼について

閉　会（15:50）

新　　潟　　県

議題１　にいがた食の安全・安心審議会傍聴要領（案）について

議題２　にいがた食の安全・安心基本計画（仮称）素案について

議題３　専門部会における開放系試験栽培の届出書に関する調査審議の結果について

報告事項

１　県民意見交換会・県民電子会議室について

２　県民アンケートの実施について

３　メールマガジンの原稿執筆依頼について

【 連絡先 】 **「にいがた食の安全・安心審議会」事務局**

950-8570　新潟市新光町４番地１

新潟県福祉保健部生活衛生課 食の安全・安心推進係

電話　０２５（２８０）５２０５　FAX　０２５（２８４）６７５７

e-mail　T0402503@mail.pref.niigata.jp

担当者　副参事(係長) 山下 良一・主査 遠山 潤　・主任 田浪崇暢

主任 高城 ゆうこ　・主任 山内 洋之・主事 山崎　陽

第2回にいがた食の安全・安心審議会出席者名簿

1　「にいがた食の安全・安心審議会」委員・特別委員

No.	区分	氏名	所属・役職	備考	7月13日 出席
1	学識経験者	楠原（くすはら）　征治（せいじ）	新潟大学農学部 農業生産科学科　教授	会長	○
2		末武（すえたけ）　晃（あきら）	新潟日報社 学芸部部長代理		○
3		滝山（たきやま）　桂子（けいこ）	上越教育大学学校教育学部 生活・健康系教育講座　教授		○
4		藤井（ふじい）　智幸（ともゆき）　※	新潟薬科大学応用生命科学部 食品科学科　教授		○
5		村山（むらやま）　伸子（のぶこ）	新潟医療福祉大学医療技術学部 健康栄養科学科　教授		○
6	食品関連事業者	石川（いしかわ）　修（おさむ）	株式会社加島屋 製造部取締役		○
7		角山（かくやま）　富衛（とみえい）	新潟県農業協同組合中央会 専務理事	辞任届出	×
8		小竹（こたけ）　一夫（かずお）	株式会社ヤマキ食品　代表取締役 （新潟県漬物工業組合理事長）		×
9		大坂（だいさか）　昌子（まさこ）　※	農業 （県農村地域生活アドバイザー）		○
10		富樫（とがし）　榮晴（えいはる）	山北町漁業協同組合 代表理事組合長		○
11		長谷川（はせがわ）　章（あきら）	株式会社ウオロク 商品部食品担当部長		○
12	消費者	岡田（おかだ）　玲子（れいこ）	新潟県消費者協会		○
13		柳田（やなぎだ）　千佳子（ちかこ）　※	市民生協にいがた生活協同組合 総合企画室理事		○
14	公募	高橋（たかはし）　美加（みか）	自営業		○
15		長嶋（ながしま）　信司（しんじ）	会社役員		○
16	学識経験者（特別委員）	高原（たかはら）　美規（よしのり）　※	長岡技術科学大学工学部 生物機能工学課程　助教授		○
17		田辺（たなべ）　省二（せいじ）　※	日本経済新聞社 新潟支局長		○
18		福山（ふくやま）　利範（としのり）　※	新潟大学農学部 農業生産科学科　教授	※※部会長	○
19		三ツ井（みつい）　敏明（としあき）　※	新潟大学農学部 応用生物化学科　教授		○
20	首都圏の消費者（特別委員）	犬伏（いぬぶし）　由利子（ゆりこ）　※	消費科学連合会 副会長		○

※遺伝子組換え作物の交雑防止措置等を調査審議するために審議会に設置された「遺伝子組換え作物に関する専門部会」に属している委員及び特別委員です

※※「遺伝子組換え作物に関する専門部会」の部会長です

2　食の安全・安心戦略会議構成課室

所　　属		職　　名	氏　　名
農林水産部	農業総務課	政策室長	岡村　均
	食品・流通課	課長 消費拡大係長	渡邉　明彦 荒井　俊人
	農産園芸課	農林水産部参事（課長） 副参事（生産環境係長）	渡辺　信夫 滝沢　敏弘
	畜産課	農林水産部参事（課長）	鶴巻　藤太郎
	水産課	参事（課長補佐）	土屋　貞男
県民生活・環境部	県民生活課	参事（課長補佐）	三浦　仁
教育委員会	保健体育課	課長補佐	阿部　徹
福祉保健部	健康対策課	課長 副参事(健康増進・歯科保健係長)	桑原　光矢 阿部　健博
	生活衛生課	課長	飯田　和久

3　知事政策局

所　　属		職　　名	氏　　名
知事政策局	政策課	総括政策企画員 主任	小幡　武志 志田　憲一

4　食の安全・安心審議会事務局

所　　属		職　　名	氏　　名
福祉保健部	生活衛生課	副参事(食の安全・安心推進係長) 主　査（食の安全・安心推進係） 主　任（食の安全・安心推進係） 主　任（食の安全・安心推進係） 主　事（食の安全・安心推進係）	山下　良一 遠山　潤 田浪　崇暢 山内　洋之 山崎　陽

傍　聴　要　領（案）

にいがた食の安全・安心審議会

１　傍聴する場合の手続き

(1) 会議の傍聴を希望する者は、会議の開催予定時刻までに、会場の受付で氏名及び住所を記入し、審議会の会長の許可を得た上で、係員の指示に従って会議の会場に入室してください。

(2) 傍聴の受付は先着順で行い、会議の開催予定時刻前であっても、定員になり次第終了します。

２　傍聴に当たって守るべき事項

傍聴者は、会議の傍聴に当たっては、次の事項を守ってください。

ア　会議開催中は、静粛に傍聴すること。

イ　携帯電話等の電源を切ること。

ウ　のぼり、旗、プラカード、鉢巻き、たすき、ゼッケンその他示威のために利用すると認められるものを携帯又は着用しないこと。

エ　会議における言論に対して批評を加え、又は拍手その他の方法により公然と可否を表明しないこと。

オ　談話をし、又は騒ぎたてるなど会議の妨害となるような行為をしないこと。

カ　会場において、飲食又は喫煙をしないこと。

キ　会場において、写真撮影、録画、録音等を行わないこと。ただし、審議会の会長の許可を得た場合は、この限りでない。

ク　その他会議の議事運営に支障となる行為をしないこと。

３　会場の秩序維持

(1) 傍聴者は、会議の傍聴に当たっては、係員の指示に従ってください。

(2) 傍聴者が前記２の規定に違反したときは、これを注意し、なお、これに従わないときは、退場していただく場合があります。

平成１８年７月１３日

開放系試験栽培の届出書に関する調査審議の結果について

にいがた食の安全・安心審議会
遺伝子組換え作物に関する専門部会

「にいがた食の安全・安心審議会」から「遺伝子組換え作物に関する専門部会」に付託のあった独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構からの開放系組換えイネ試験栽培届出内容について、「新潟県遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例」に基づき審議した結果、専門部会として下記のとおり意見の取りまとめを行う。

記

１　届出内容は、栽培基準等県条例に適合しており、妥当と判断する。

２　なお、議論の過程で委員からは北陸研究センター及び届出に対して以下の意見があった。

・交雑防止措置としての出穂期の差を県条例の２週間以上に対して、３週間を目指していること、さらに栽培区を不織布で覆うことにより花粉飛散防止を追加するなど、より慎重に対処していると考えられる。
・交雑の有無を確認するために隔離距離の範囲内での指標モチ品種の栽培に加えて、100 ～ 250 mの地点にも組換えイネと同時期開花の指標モチ品種が栽培されるが、その結果の公表にあたっては、ＤＮＡ分析データなど詳細な結果を開示すべきである。
・まだ開放系実験に不安を感じる人が多くいることから、試験計画や試験結果の説明にあたってはできるだけ丁寧に判りやすく行うとともに、より慎重に実験を進めるべきである。

３　この専門部会としては、実験が計画通り進められているか、適正な交雑・混入防止措置がとられているか、などを確認するために現場調査を適宜実施することとしたい。

開放系試験栽培届出書〔概要〕

1　届出機関　　茨城県つくば市観音台３－１－１
独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構

2　届出日　　平成１８年５月１９日

3　試験栽培の目的・概要

農薬の使用低減が可能な高度複合病害抵抗性を持つ組換えイネ系統の実用的耐病性の評価を行うために、隔離圃場内で有望系統イネを栽培し、いもち病抵抗性及び白葉枯病抵抗性の評価、生育特性の調査、生物多様性影響評価に必要なデータ収集を行う。

本年は、昨年の結果から２系統を選抜し（H17年は５系統）、約0.6aに試験栽培を行う。

4　遺伝子組換え作物

①作　物　　イ　ネ

②種　類　　いもち病及び白葉枯病抵抗性イネ（AD41、AD48）
（北陸研究センターが良食味品種として育成した「どんとこい」に、カラシナのディフェンシン遺伝子を導入したもの。）

・遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律に基づく承認の状況　　承認年月日（平成１７年５月２５日）
・食品衛生法、飼料安全法に基づく安全性審査は未承認

5　研究圃場の所在地

上越市稲田１－２－１　中央農業総合研究センター・北陸研究センター
高田圃場内の隔離圃場（隔離ほ場　2,533㎡、うち水田面積1,562㎡）

6　栽培計画

栽培期間：平成 18 年 6 月 1 日～平成 18 年 10 月 31 日
（6 月 1 日から 7 月中旬までの育苗は、閉鎖系隔離温室内）

7 月 20 日頃	：	移植
8 月下旬	：	白葉枯病菌接種
8 月下旬～ 9 月中旬	：	組換えイネの栽培区画全体を被覆
(組換えイネの開花期間)		
9 月上旬	：	穂いもち検定（出穂した穂に閉鎖系隔離温室内でいもち病菌を接種）
10 月中旬	：	刈り取り
10 月下旬	：	刈り株を鋤き込む

7　交雑防止策

① 組換えイネ系統栽培個体から隔離距離 57m の区域内にある組換えイネ以外の一般試験研究用イネは収穫後、北陸研究センター内で堆肥とするかまたは北陸研究センター内で研究用に使用し、外部に出荷しない。

② 移植時期を 7 月 20 日頃とし、周辺地域の一般農家水田の主要品種コシヒカリの出穂期から 3 週間程度遅らせる。

③ 組換えイネの開花期には組換え個体栽培区を不織布で覆って、花粉の拡散を防止する。

④ 移植作業時には、閉鎖系隔離温室のイネを密封容器に入れて隔離圃場内に運搬する。

移植は手作業で行う。排水口には網を設置し、組換えイネの流出が起こらないようにする。隔離圃場水田に防鳥網を設置して鳥の侵入による苗の混入・持ち出しを防止する。

⑤　隔離圃場の圃場準備作業、中間管理作業、収穫作業では、使用したトラクター、スコップ、クワ，鎌等の機械・器具に組換えイネが付着して残らないように、作業後に隔離圃場内で入念に洗浄を行う。

⑥　収穫後の種子は、密封容器で隔離圃場から運搬し、組換えイネ使用の承認を受けた北陸研究センター内の P1P 実験室で一般種子とは厳密に区分して保管する。

⑦　脱穀後の植物体残渣は、裁断して隔離圃場水田内に鋤き込むか、または網袋等に保管の後に密封して隔離温室に運搬し、隔離温室内のオートクレーブで熱処理をして不活化する。

８　交雑の有無を確認するための方法

①　指標作物（モチ品種「らいちょうもち」）を用い、これを隔離距離の範囲内の地点（隔離圃場組換えイネから 57m 以内の地点）で周辺の一般栽培「コシヒカリ」と同時期に開花するように栽培し、交雑の有無を確認する。

②　交雑の確認は、玄米が白濁するモチ性イネがウルチ性イネの花粉によって交雑すると雑種種子が半ウルチ性となって玄米が半透明になるキセニア現象を利用して行う。半透明になった玄米が出現した場合には、組換えイネの導入遺伝子の有無を検知できる PCR 法で解析を行う。交雑の確認に用いる種子数は１万粒以上とする。

９　当該開放系試験栽培が終了した後の研究ほ場の使用方法

平成１８年１１月～平成２０年３月、作物の栽培は行わない。発生した雑草等は除草し、隔離ほ場水田内に鋤き込む。

10　開放系試験栽培の管理に係る体制

①　管理責任者の下に、栽培作業を担当する作業管理主任者（稲遺伝子技術研究北陸サブチーム長)、近隣への情報提供を担当する情報提供主任者（北陸企画管理室長）を置く。

②　管理責任者は、作業管理主任者、情報主任責任者と連携を密にして、当該栽培実験の実施状況を常に把握する。

③　管理責任者は、栽培試験に係る作業を行う者に、栽培試験の内容、遵守事項等を記載したマニュアルを配布し、栽培試験に係る作業の円滑な実施を図る。

④　当該遺伝子組換えイネの栽培試験の実施状況については、当研究センターのホームページ（http://narc.naro.affrc.go.jp/inada/index.html）で情報提供を行う。

11　説明会の開催結果

開催日時：平成１８年４月２０日　午前１０時～

会　場　：上越市稲田1-2-1　中央農業総合研究センター・北陸研究センター講堂

開催周知方法：

上越市記者クラブに開催を案内。関連６町内会長、近隣水稲作付者１０軒を戸別訪問し、開催案内を通知。近隣住民約２８０軒に開催案内状を各戸配布。

出席者：近隣住民３名、地元関係機関９名（JA、土地改良等)、報道関係者１２名

説明概要：（１）世界における組換え作物の栽培状況、国内法令、県条例

（２）昨年の実験結果の概要及び今年の栽培計画の概要

なお、この説明会に先立ってJA中央会、JA全農にいがた、JA共済連新潟、上越市農林水産部、上越市農業委員会、中江土地改良区、新道土地改良区、JAえちご上越を訪問し、今年度の栽培実験計画の説明会を行った。

県民意見交換会の開催について

1　目的

県が今年度作成する基本計画について、消費者や食品関連事業者、行政関係者（市町村）など様々な立場の方々に参加頂き、県やそれぞれの関係者へ求めることをお互いに話し合い、相互のコミュニケーションを図る。

その過程で出てきた意見や要望を現在制定作業を進めている「にいがた食の安全・安心基本計画（仮称)」の内容に反映させる。

2　日時及び会場

８月２２日（火）１３時３０分から　新潟県庁西回廊大会議室（新潟市）
８月２５日（金）１３時３０分から　長岡地域振興局第１会議室（長岡市）
８月２８日（月）１３時３０分から　ｱﾐｭｰｽﾞﾒﾝﾄ佐渡展示室（佐渡市）
８月２９日（火）１３時３０分から　ワークパル上越（上越市）

3　主催者　新潟県

4　募集人数　各会場とも消費者、食品関連事業者、行政関係者を対象に７０名程度

5　進行案（２時間程度）

内　　容	時　間
○開会挨拶	
○行政説明 　基本計画（素案）について	３０分
○意見交換 　基本計画素案についての意見・質問 　県や関係者に求めること	９０分
○閉会挨拶	

6　県側出席者

戦略会議作業部会構成員、事務局

県民アンケートの実施について

1　調査項目

「食育の推進や食の安全に関する取組への期待」

2　調査目的（食の安全に関する取組への期待部分）

県では、平成１７年度に、県民の皆様をはじめとする関係者の意識を高め、食の安全・安心について関係者が一体となって取り組むため「にいがた食の安全・安心条例」を制定しました。

今年度は、この条例に基づく施策を総合的かつ計画的に推進するための基本計画を策定することとしています。

今回の調査は、基本計画に県民の方々の意見を反映するための基礎資料とするため、食の安全に関する取組へのニーズを調査するものです。

3　調査期間

平成１８年７月下旬

4　調査方法

郵便法

5　調査対象者

県民アンケート調査協力員　３００人

※市町村別の協力員候補を住民基本台帳から４，２００人程度無作為抽出

４，２００人にアンケートの回答協力依頼（承諾１，６００人程度）

同意の得られた１，６００人の中からテーマ毎に３００人を男女、年齢、地域を考慮しながら抽出

6　実施スケジュール

時　　期	内　　容
７月下旬 ～８月中旬 ９月上旬 ９月下旬	調査票送付 調査票回収 入力集計 報告書の作成

7　県民アンケート設問項目（案）

設問設定の考え方

①　アンケート結果を踏まえ、県の食の安全・安心に関する取組に対するニーズを把握すること（→基本計画の現状と課題への反映、指標設定の参考とする。）

②　新潟県健康福祉ビジョンの指標の把握の参考

番号	設　問　内　容	ねらい
※全員		
問１	あなたは、食品の安全性について、不安を感じますか （○は１つだけ） １　非常に感じている ２　少しは感じている ３　感じていない ４　わからない	①食の安全に対する県民意識の把握 ②前年度調査との比較
※問１で１、２に○をつけた方		
問２	具体的にどのような事柄に不安を感じますか （○は３つまで） １　健康食品における無承認無許可医薬品の使用 ２　食品添加物の使用 ３　ＢＳＥ（牛海綿状脳症）の発生 ４　鳥インフルエンザの発生 ５　農薬の残留 ６　遺伝子組換え原材料の使用 ７　食物アレルギー ８　動物用医薬品（抗菌、抗生物質）の残留 ９　食中毒の発生 10　加工食品への異物混入 11　表示や説明の信ぴょう性 12　食品に対する放射線の照射（ｼﾞｬｶﾞｲﾓの発芽抑制） 13　その他（　　）	①食の安全に対する県民意識の把握 ②前年度調査との比較
※全員		
問３	昨年度実施した県民アンケートでは、県に対して「食の安全・安心についてわかりやすい情報を提供する」といった要望が多く寄せられました。 あなたは、県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じますか （○は１つだけ） １　十分だと感じている ２　ほぼ十分だと感じている ３　不十分だと感じている ４　わからない	新潟県健康福祉ビジョンの指標の把握

※全員

問４	食の安全・安心について、県からどのような情報を提供して欲しいですか （○はいくつでも） 1　食品表示の見方 2　遺伝子組換え食品の安全性 3　農薬の使い方や安全性 4　家畜などに使用する医薬品の使い方や安全性 5　食品添加物の使い方や安全性 6　食物アレルギー 7　食品の自主回収の情報 8　食品に関する講習会やイベント等の情報 9　食品の製造所や販売店への監視指導の結果 10　県内流通食品の安全確認検査の結果 11　食中毒事件や違反食品の情報 12　各季節で流行する食中毒の予防情報 13　ＨＡＣＣＰ（高度な衛生管理の手法）の取組 14　輸入食品の安全確保 15　ＢＳＥ 16　鳥インフルエンザ 17　食の安全・安心に取り組んでいる生産者や食品営業者の情報 18　食育の取組（食事バランスガイドなど） 19　地産地消の取組（直売所やイベント情報など） 20　健康食品の利用方法 21　食品のトレーサビリティの取組 22　県特別栽培農産物認証制度（県認証特別栽培農産物） 23　環境保全型農業の取組 24　その他（　　）	①県民ニーズの把握 ②基本計画への反映

※全員

問５	県が食の安全・安心について情報提供するにはどのような方法が良いですか （○はいくつでも） 1　ホームページ 2　メールマガジンの発信 3　テレビ 4　ラジオ 5　新聞 6　県が発行している広報紙 7　市町村が発行している広報紙 8　地域における説明会や講習会 9　電話相談窓口の設置 10　その他（　　）	①県民ニーズの把握 ②基本計画への反映

※全員

問６	県では、県民の皆様を含め関係者全体で食の安全・安心に取り組むため「にいがた食の安全・安心条例」を制定しました。あなたは、この条例を知っていますか （○は１つだけ） 1　名前も内容も知っている 2　名前は知っているが内容は知らない 3　名前も内容も知らない	県の取組に対する認知度

メールマガジン原稿執筆依頼について

1　執筆依頼内容

メールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」の
食の安全・安心リレーコラム

（1）内容

食の安全・安心に関するコラム
・自身の職業に関連した内容
・食の安全・安心について思っていること
・食の安全・安心に関する様々な事柄に対する感想
など、食の安全・安心に関連する内容（特にテーマは設けません）

（2）字数

４００～６００字程度

（3）原稿提出方法

メール又はファクス

（4）執筆順番及び原稿締切日

①　執筆順番：会長、会長代行の後は、あいうえお順で

②　原稿締切日：メールマガジン発行日（金曜日）の前の週の金曜日
（　）内が具体的な締切日

楠原委員（８月４日）→滝山委員（９月１日）→石川委員（９月29日）
→岡田委員（10月27日）→小竹委員（11月24日）→（重野委員）（12月22日）
→末武委員（１月19日）→大坂委員（２月16日）→高橋委員（３月16日）
→・・・・

（5）その他

なるべく読みやすく堅くなりすぎないように配慮する。
執筆者の紹介は、支障がなければ実名で

2　メールマガジンの登録のお願い

創刊号を７月１４日に発行予定
にいがた食の安全インフォメーションＨＰから登録を（県庁ホームページＴＯＰ＞消費生活・食生活＞にいがた食の安全・安心インフォメーション）

☆・☆・・「にいがた」から食の安全・安心をお届けします！・・☆・☆
゜・☆・゜・。・゜★・゜・。・゜☆・゜・。・゜★・゜・。・゜☆・゜

♪いただきます！にいがた食の安全・安心通信♪

◆創刊準備号◆新潟県生活衛生課発行（平成１８年６月２８日発行）◆◆

「にいがた」から「食の安全・安心」情報を、採れたて新鮮なままお届けするメールマガジン『いただきます！にいがた食の安全・安心通信』の創刊準備号です！

こどもが大好きなごはんを「いただきます！」と言って目を輝かせながら食べるように…「にいがた」の「食の安全・安心」情報をおいしく味わっていただきたい…そんな思いをこめて、配信していこうと思っています！

▼今号を読んで興味をお持ちになられた方…こちらから配信登録できます
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/mm/mm01.html

＊＊＊　今号の目次　＊＊＊

■１　食の安全・安心「注目」トピックス
・夏と言えば…腸炎ビブリオ食中毒
・腸炎ビブリオ情報はじめました！
■２　ホームページ厳選採れたて情報
■３　食の安全・安心リレーコラム
・食品の期限表示こぼれ話…「もったいない」を減らそう！

１　食の安全・安心「注目」トピックス

にいがたの食の安全・安心に関する情報の中で、今最も注目を集めている話題をピックアップして、皆さんへ紹介するコーナーです！

★★★★夏と言えば…腸炎ビブリオ食中毒★★★★

これから夏本番を迎え、食中毒菌の繁殖に最も適した季節になります。食品の適切な取扱いと食中毒に関する正しい知識を身につけて、食中毒をぜひ完全シャットアウトしたいものです。

ところで、やみくもに食中毒の知識を増やそうにも、一般の人は専門家ではないので、限界がありますよね。そこでポイントになるのは、その季節に流行する食中毒をマークすること。
で、夏と言えば、腸炎ビブリオ菌による食中毒。

この季節、仕事帰りや行楽地で、お刺身やゆでかにを食べながらビールをぐいっと飲むのは最高の楽しみのひとつ。ところが、こうした魚介類を原因とした腸炎ビブリオ食中毒が毎年７～９月にかけて多発しているのです。

腸炎ビブリオは、沿岸海域の泥の中に住む細菌。水温の上がる夏に大量に
増えて、魚介類に付着します。なので、主な原因食品は、刺身・岩かき・
ゆで蟹などなど。
この菌の弱点や特徴をよく知ることで、予防対策が分かりますよ。

■特徴１：真水に弱い　→　予防１：魚介類を真水でよく洗う
■特徴２：熱に弱い
　→　予防２：加熱調理の場合、中心部まで十分加熱
■特徴３：増殖が速い
　→　予防３：買った時から低温管理、調理後はすぐに食べよう

魚介類は適切に取り扱って、安全・安心・美味しくいただきたいものです。

▼腸炎ビブリオ食中毒に関する情報はこちら
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/01consumer/con02/con02_02/con02_02_01.html

★★★★「腸炎ビブリオ情報」はじめました！★★★★

新潟県では、夏場の腸炎ビブリオ食中毒予防のため、６月末～10月中旬に
かけて、漁港で水揚げされた「アジ」と県内３地点の「海水」について、
腸炎ビブリオ菌などがどの程度検出されるか調査をおこなっています。

調査結果は「腸炎ビブリオ情報」として、今後隔週で配信されますので、
食中毒予防にぜひご活用ください。

▼腸炎ビブリオ情報は、こちらからご覧ください。
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/01consumer/con02/con02_02/con02_02_01_01.html

２　ホームページ厳選採れたて情報

新潟県ホームページ内に掲載された「食の安全・安心」情報について、採
れたての最新情報をずらりと取りそろえましたので、ご覧ください！

★★「にいがた食の安全インフォメーション」★★…からお届けします！
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/index.html

■平成１７年度の県内流通食品への各種検査結果など公表！
新潟県では、毎年度計画を立てて、県内に流通する食品に対して、残留農
薬・アレルギー物質などの各種検査を行ったり、食品営業施設に立ち入り、
衛生面に関する監視指導を行っています。
このたび、平成１７年度の結果が公表されましたので、ぜひご覧ください。
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/01consumer/con03/con03_03/con03_03_02_04.html
▼また、皆さんの関心が高い主な食品検査（残農・輸入食品・アレルギー
・遺伝子組換など）について、具体的に結果をご覧になりたい場合は…

http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/01consumer/con03/con03_05/con03_05.html#2

■残留農薬等のポジティブリスト制度がスタート！
いよいよ平成１８年５月２９日からスタート！この制度は、食品中に残留する農薬について、従来より規制範囲を拡大するというもの。
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/01consumer/con09/con09_180529.html

■食中毒統計情報を最新データで更新！
食中毒に関する統計情報を、様々な切り口で提示し、傾向を分析しています！最新データに基づいた、食中毒の新たな傾向が見えてくるかも…
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_01.html

■新潟県食品衛生責任者制度が改正されました。
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/02terakoya/tera03/tera03_06.html

■新潟県食品の指導基準が改正されました
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/02terakoya/tera03/tera03_02_00.html

★★「安全・安心で豊かな食と緑の故郷づくり」★★…からお届けします！
http://www.pref.niigata.jp/norin/syokutomidori/index.html

■コイヘルペスウイルス病に関する情報を更新（６月２０日情報）
http://www.pref.niigata.jp/norin/syokutomidori/syok/anzen/khv/info.htm

■新潟県特別栽培農産物地域認証委員会委員を募集！
上記委員を募集します！募集期限：平成１８年７月７日まで。
http://www2.pref.niigata.jp/niigata/webkeiji.nsf/f200508651bcbf3149256fc60006bbcb/49256fd5005b6a2a4925717a00147cf0?OpenDocument

■新潟県産コシヒカリは、安全・安心でおいしいお米です。
http://www2.pref.niigata.jp/niigata/webkeiji.nsf/f200508651bcbf3149256fc60006bbcb/49256fd5005b6a2a492571720032efe9?OpenDocument

■～伝えたい田舎～「わが家の料理自慢」の豊かさ（PDF：1.04MB）
http://www.pref.niigata.jp/norin/syokutomidori/syok/chisanchisyo/cooking/images/kyodoreshipi.pdf

３　食の安全・安心リレーコラム

にいがた食の安全・安心審議会の委員の皆さんと、食の安全・安心関係部局の新潟県職員が、毎回交互にコラムを執筆します！食の安全・安心にたずさわる人々の、普段は聞けない生の声が聞ける……かも？

◇◇今週は…◇◇　県職員が執筆しました！
★★　食品の期限表示こぼれ話…「もったいない」を減らそう！　★★
―――――――――――――――――――――――――――――――――

私はこれまで、保健所で消費者の相談や製造施設の監視などをしてきました。日頃感じていることを、ちょこっと書かせていただきます。

ほとんどの食品に、消費期限や賞味期限の表示が義務づけられていることは、皆さんご存じと思います。ところで、消費期限と賞味期限の違いってご存じですか？

「消費期限」は食べられる期限のことで、それを過ぎたら腐敗や変質の可能性があるので食べないで欲しいというもの。一方、「賞味期限」はおいしく食べられる期限、それを過ぎたら味などの品質が少々落ちるので早めに食べて欲しいというものです。

「賞味期限を過ぎたから捨てちゃった」という話を聞くたび、「もったいないなあ」と思うとともに、法律の決めごとが伝わっていないわけで、私たちの力不足も感じてしまいます。

さて、これから夏本番を迎え食べ物を腐らせてしまうような場面も多くなります。少なく買って早めに食べきることを心がけ、「もったいない」ことにならないよう気をつけたいものです。

□――――――――――【　お・知・ら・せ　】――――――――――■
▼登録・解除は…▼
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/mm/mm01.html
※メールアドレスの変更は、配信解除してから新規登録してください。
▼「にいがた食の安全インフォメーション」ホームページ▼
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/index.html
▼バックナンバーはこちら▼
http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/mm/mmbn.html
■――――――――――――――――――――――――――――――――□
本メールマガジンはインターネットの本屋さん『まぐまぐ』を利用して発行しています。
『まぐまぐ』　→　http://www.mag2.com/
ご登録いただくと『まぐまぐ』から「ウィークリーまぐまぐ」が配信されます。「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」のみ配信を希望される場合、こちらから「ウィークリーまぐまぐ」の配信を停止できます。
http://www.mag2.com/wmag/

★☆★――――――――――――――――――――――――――――――☆★☆
【発行】　新潟県福祉保健部生活衛生課
【住所】　〒９５０－８５７０　新潟市新光町４番地１　県庁１３階
【ご意見・お問い合わせはこちらまで】
◎電　話　　０２５－２８０－５２０５
◎E-mail　　T0402503@mail.pref.niigata.jp
☆★☆――――――――――――――――――――――――――――――★☆★