第５回にいがた食の安全・安心審議会議事録

１　開催日時　平成１９年６月１２日（月）午後１時３０分～午後３時４０分

２　開催場所　新潟市中央区新光町４番地１　新潟県自治会館２０１会議室

３　出 席 者　「にいがた食の安全・安心審議会」委員１５名のうち、１３名出席

４　議　　題

議題１　今年度の審議会の運営について

議題２　新潟県における食品安全基本方針平成１７から１９年度アクションプランの実施状況と評価について

議題３　にいがた食の安全・安心基本計画に基づく今年度の取組について

議題４　にいがた食の安全・安心条例に基づく施策の申出の処理について（食品営業許可の種類及び手数料の見直しに関する意見）

５　審議内容

飯田生活衛生課長から、審議会が、にいがた食の安全・安心審議会規則第３条第２項に基づき、過半数の委員の出席により成立していることが確認され、会長あいさつの後、次第に沿って進められた。

【飯田生活衛生課長】

第５回にいがた食の安全・安心審議会を開会いたします。

わたくし、「食の安全・安心戦略会議」議長を務めます福祉保健部参事　生活衛生課長の飯田でございます。

本日は、重野委員と長谷川委員が所用で欠席ですが、１３名の委員にご出席いただいております。過半数を超えた委員から出席いただいておりますので、にいがた食の安全・安心審議会規則第３条第２項に基づき、本日の会議が成立していることを報告いたします。

なお、今回は遺伝子組換え作物の交雑防止措置等の調査審議がありませんので、特別委員の方々は出席いただいておりません。

早速、審議を開始して頂きたいと思いますので、楠原会長から開会のあいさつと議事進行をお願いします。

【楠原会長】

今年度第１回の審議会となりました。昨年度の４回は、皆様から、「にいがた食の安全・安心基本計画」の起草案と計画案についてご検討いただきました。１月１５日の第４回審議会の時に、県から計画案の諮問を受けまして、それについて委員の皆様方でご検討いただき、３月２２日に県の方に審議会としての修正案を答申いたしました。これから、基本計画に基づいて、県の方で実行に入られるのだろうと思っています。

本日は今年度第１回の審議会でございますけれども、議題が４つほどございます。１時３０分から３時３０分と２時間の予定ですので、その範囲内で審議していただければと思っております。よろしくお願いいたします。

早速ですけれども、これより審議に入りたいと思います。

まず、議題１として、今年度の審議会の運営についてです。昨年度は先ほど申し上げましたよ

うに、審議会としましては「基本計画」の作成という大きな仕事がありました。今年度の運営については事務局にお考えがあるようですから、まずご説明いただきたいと思います。それでは、よろしくお願いします。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】

はい、事務局を務めております生活衛生課食の安全・安心推進係の遠山です。

去年は、基本計画の策定にあたり非常に尽力いただきました。それが３月末に決定し、先日ようやく冊子として皆様のところにお届けいたしました。

今後は、県民の方にも、この基本計画を知ってもらえるように取り組んでいきます。

今年度の審議会では、前年度の食の安全・安心に関する取り組みについて事務局から報告し、審議会の先生方から御意見をいただき、点検をいただく必要があり、これを年度初めに行うこととしています。それ以降につきましては、計画どおり事業を運んでいくのが県の務めだと考えています。

審議会の開催は、事務局としては年１回春の開催を考えております。ただ、審議会の役割として安全・安心に関して必要な事項が発生した際には、会長が召集するということになっておりますので、会長から指示があった場合は審議会を随時開催したいと考えております。

遺伝子組み換え作物に関する専門部会については、今年度は遺伝子組み換え作物を栽培するという計画は、県の方にも国の方にもあがってきておりません。従いまして、今年度は専門部会についても開く予定はありません。今年の審議会は年一回の開催という感じで考えております。

【楠原会長】

今年度から、審議会は年１回、春開催という事でした。今後は、基本計画に基づいて行動したものを、翌年の審議会で報告を受け、評価または総括をすることになるだろうと思います。

今事務局の方から話がありましたが、何か緊急又は必要な審議事項が出てきた場合には、その都度に開催させていただくという事務局の提案ですが、それに対してご意見等ございませんか。

事務局、ちょっとお尋ねしたいのですが、先ほどの遺伝子組み換え作物の専門部会を今年度開催しないということは、国の方で上越で行っていたことをやめるということなのでしょうか？

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】

今年は、上越市にあります北陸研究センターでは試験栽培はしないということです。

【楠原会長】

審議会の運営について開催時期等でご意見等はございませんでしょうか？

それでは、今後の運営については、事務局案に合意するということで、お認めいただきたいと思います。

では、議題の２に入りたいと思います。

新潟県における食品安全基本方針平成１７～１９年度アクションプランの実施状況についての評価の案ですあります。事務局の方からご説明願います。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】

今日配布した資料Ｎｏ１を見ていただきたいと思います。そこに、「新潟県における食の安全・安心の枠組みの変遷」というものがございます。

まず、平成１５年の８月に新潟県では庁内の横断的な組織、庁内連絡会議を作り、連携して食の安全について取り組むため、「新潟県における食品安全基本方針」を作成しました。

県は横の連携ができていないと言われていましたが、横断組織を作り連携して行っていこうという大枠の方針ができ、この方針を受けて平成１６年度に単年度の「平成１６年度新潟県における食品安全基本方針アクションプラン」という行動計画をつくりました。このアクションプランの評価は平成１７年度春に行っています。

その後、３ヵ年計画のアクションプラン、今回の審議会で評価の案を提案させていただいた「新潟県における食品安全基本方針平成１７～１９年度アクションプラン」が始まることになったわけです。１７～１９年度末までの３ヵ年計画で策定されましたが、その過程で１７年度に入る頃から、もっときちっとした県としての枠組みを作ったらどうかという声が、県議会でもございまして、そういったいろいろな声を聞きながら、平成１７年には、基本方針の考え方を受け継ぐ形で「にいがた食の安全・安心条例」というものが出来て、この審議会もその条例基づいて開かれているということでございます。ここで枠組みが大きく変わったというのが実際のところでございます。

その条例を受け、平成１８年度１年間をかけて基本計画を策定したわけです。基本計画と既存のアクションプランの役割分担・整理につきまして、昨年も審議会で私が説明したと思うのですが、一応基本計画が出来ましたら、アクションプランのほうは、重なる部分が多いものでございますので打ち切る形を取ります、とご説明させていただいたかと思います。それで、１７～１９年度の３カ年計画であった「基本方針アクションプラン」については、基本計画に受け継ぐということで１８年度末をもって打ち切らせていただきます。

それで今回お示ししたように、自己評価させていただいた上で、一定の整理をつけさせていただきたい、また取組については、新しくできた基本計画の方で、引き続き行うものは行っていくこととしております。とりあえずこれまでの枠組みについておさらいをいたしました。

事前に送付いたしました「新潟県における食品安全基本方針平成１７～１９年度アクションプランの実施状況と評価（案）」をご覧いただきたいと思います。

はじめに、今ほどご説明した部分の話が書かれています。３カ年計画だったものを２年でとりあえず終了という形にさせていただきます。また評価にあたりましてはどうしても、本当は１９年度末の数値が目標だったわけですけれども、１８年度末の数値で評価しますのですべて達成というわけには行きませんでした。

全部で７５項目あるうち、「達成が４８」「おおむね達成が９」「未達成が１８」という形で事務局で自己評価をさせていただき、整理いたしました。

アクションプランの総括の２ページ３ページをご覧ください。

まずは生産から消費まで、食品を作ってから食べるまでの安全確保対策をどうやってやるかということを組み立てたものでございます。

１番上項目の「県内における化学合成農薬や化学肥料を慣行栽培に比べ３割以上低減した栽培面積を増やす」という目標については、目標値は平成２２年度のものですので、それに対して平成１８年度末で評価するのは大変厳しいわけでございまして、数値上は未達成となっておりますけれども、これから様々な取組をどんどん進めていくこととしておりまして、今後増加していくことが見込まれております。

また、未達成になっております「学校給食における地場産野菜の使用割合」におきましても、評価が難しい部分がございまして、品目数で考えるか、重量で計算するかによっても違いますし、新潟県は冬は雪が降りますので、何月で評価するかによって違います。非常に評価が難しくて、なかなかこの目標に達しない部分がございますけれども、様々な取り組みを進め、新しい基本計画の方で、今後も続けていくところでございます。

市場流通の段階につきましては、おおむね達成、達成が多くなっておりまして、未達成の、「清浄海水導入施設等の設備推進」がございますけれども、これにつきましては漁港で使う水、市場

で使うお水の話なんですけれども、引き続き指導を行っていくことになろうかと思います。

３番目、製造加工の段階ですけれども、「ＨＡＣＣＰ対象施設」のところで、対象施設以外でのＨＡＣＣＰ導入、については県の方でも新しい枠組みを考えているところでございまして、達成にいたらなかった点について、今年度以降新しい形で進めて行きたいと考えております。

４番目の販売の段階のところは「表示」の部分ですね。「関係各課が連携し、合同研修会及び合同監視指導の実施」というところでいろいろな法律を担当する課が、一緒に立ち入り指導をやりますよというようなことが盛り込まれていました。この後の基本計画を作る段階で各課が集まっていろいろな話し合いをしましたけれども、そういう中で一緒に立入指導を行う形を取らなくても、実際には県民や製造者が困らないような監視指導や指導できるのではないかと考えました。

未達成ということになってはおり、合同の監視指導という形は取りませんが、実際に、例えばＪＡさんの研修会を行う際には、農林水産部だけでなく我々福祉保健部も講師で出て行くわけですし県民生活環境部の方からも、研修のために来ていただくという形で連携して共同でいろいろな表示指導にあたっています。実際的には困ることは起こっていないと考えております。

最後、消費の段階、５番目につきましても、飲食店なり給食施設の監視指導の部分で、ウとエが未達成ということになっています。これは、監視対象件数が非常に多いこと、施設の規模もいろいろであって、こちらの人員も限られているため、いろいろな優先順位をつけながら大規模施設を中心に監視指導を進めているところでして、小規模の給食施設に監視指導の手が回らなかったというのが実態です。今後はこのようなことがないように計画をして進めて行きたいと思っております。生産から消費までの食品安全対策については、全部で３３項目ございまして達成が２２項目、未達成が１１項目という形になっております。

次の４ページの健康被害への対応というところですが、これにつきましては全体として、おおむね達成となっております。一番上の「ア」の部分が未達成となっておりますが、この「食中毒の患者のり患率」という項目は、昨年ノロウイルスが創造を絶する大流行をしたということもありまして、非常に数値がのびてしまいました。県では減らすという目標を立てたのですが、実際には多くなっている。今後はノロウィルス対策に力を入れていかなければならないのかなぁと思っております。

続きまして５ページです。「被害発生時の対応」につきましてもおおむね達成というふうに考えております。

３番目消費者への情報の提供という部分になります。「適正な食品表示」の項目で、未達成が２つになっています。先ほどご説明しましたけれども、まず、「ア」の部分の「合同での監視指導」は行っていません。しかし、一緒に合同監視はしておりませんが、これは各法律に基づく担当課が、責任をもって指導を行っています。さらに各課の行う監視によっておかしい表示を見つけた場合については、横の連携が取れるようになり、見てきた結果おかしいものについては、お互いに情報交換を行っております。以前に比べ、一回の監視いろいろなことがわかるようになっております。また、３番目の表示窓口の一元化についてなんですけれども、この部分については確かに一元化の形は取りませんが、法律別の指導担当が連携を強化しています。

これは、本庁のみではなく出先も含めて、今いろいろな形で連携を取る取組をしておりまして、相談される方が困らない、消費者からの相談にも困らない体制をとっておりますので、数値としては未達成となっていますが、実情としてはそう困ることになっていないと考えております。

次に食品安全情報の提供の部分ですが、おおむね達成、達成というものが並んでおります。学校給食の部分で少し未達成。食育ボランティアの登録者数が減っているという部分はありますが、これは新しい基本計画の方で引き続いて進めていくところでございます。トータルで見て食品安全情報の提供はホームページも以前より充実していますし、いろいろな意見交換会なども開催していきますので、今後伸びる部分と考えております。

次の６ページ、消費者の参加という項目なんですが、このアクションプランを作成した時点では食の安全・安心懇談会というものがございまして、ここで必ず消費者の意見を入れた形で食の安全安心を進めていきますよ、ということを考えておりました。

今は、懇談会は解散いたしまして、新しくこの審議会が生まれているわけですし、この審議会の中にも消費者の代表の方、公募の方も入っていただきまして、そこで御意見を聞きながら食の安全を進めていくところでして、達成という評価をしています。

最後に５番目、食品安全確保体制の整備という部分ですが、ここにつきましても、一番上の監視業務の充実、民間活力の充実と支援この部分については、おおむね達成と考えております。これからの体制整備の部分についても以前は庁内連絡会議というものがありましたけれども、今は食の安全安心戦略会議を設置しておりまして、以前に比べて連携強化を図っているところでございますし、また基本計画をつくり、それに添って粛々と進めていくという形をとりますので、全体的な体制整備は進んでいると、ただ、未達成となっている研究機関であるとか民間とのネットワークについては今後の検討課題になるということで、各機関のホームページのリンクを張ったりはしていますが、一緒に何をするのかというのが難しい部分もございまして、ネットワークを作るところまでは行っていないところでございます。

表紙に戻っていただきまして、総括的な話ですが、全体で７５項目あるうち、達成という評価をした項目が４０項目、おおむね達成が９項目、未達成という評価が１８項目でした。達成、ほぼ達成をあわせると４９項目で、全体の７６％となっています。未達成にあたる項目は、基本計画を進める中で、前向きに検討していくということです。

ここで委員の先生方の御意見を伺って、この評価についても見直すところは見直した上で、県民に公開としたいと考えております。説明は以上です。

【楠原会長】

ありがとうございました。只今、事務局から説明があったことにつきまして、ご意見、ご質問はありませんか。

一応、これは 17,18 年の 2 年間の評価です。予め配布いただきましたので、ご理解いただいていると思いますけど、特に消費者への情報提供、ホームページに掲載しただけで達成するとするのは、いかがなものでしょうか。いろいろな評価の仕方があると思います。

【長嶋委員】

ＨＡＣＣＰの普及が未達成という部分がありました。私のところは学校給食をやっているのですけれど、新潟市の中学校学校給食をやるにあたって、新しく給食センターを建設してやっております。で、学校給食の法律などに基づいて調理加工をやっているのですが、この製造加工の項目で、ＨＡＣＣＰという項目が入っています。たぶん学校給食の調理基準に従っていれば、ＨＡＣＣＰ関係は取れるんじゃないかなぁという風に思っております。学校給食センターでは、製造段階の温度チェックですとか、検食なども行っており、ＨＡＣＣＰの基準には合っているのではないかと思うのですけれども、実際にＨＡＣＣＰの認証を取りたいと思っても、どういう風にしたらよいのか。例えば、技術的支援とか、いろいろ書いてありますが、そういうのを早く知っていれば、検査段階で取れていたのではないかと思います。私たちが知らないだけかもしれませんが、もう少し、宣伝活動してもいいのかなぁという部分があります。

それから、１番の方の学校給食における地場産野菜の使用割合なんですけれども、新潟市の地産地消を進める戦略会議があるんですけれども、そこにも出席しております。そこでも会議では地場産野菜を使うところまでいかないんですね。生産者・ＪＡ・市場の連携がなかなか難しいよ

うです。
　そこで、私のところは、赤塚の中学校の給食を出しているものですから、独自で赤塚の農家と一緒になって地場産野菜を使っていこうという活動をしております。まずは、先進的に活動しているところと一緒になって、始めたらいいんじゃないのかなぁと思います。会議をやってさぁはじめましょうと言ってもなかなか始まらないものです。いろんな方がいろいろな活動をしていますので、そんな方たちと一緒に、実際やっている人たちと一緒にやりながら、その中でいろいろ検討していった方が早いのかなぁというふうに思っております。

【楠原会長】
　今、長嶋委員の方からご意見がありましたが事務局の方からお答えはございますか？

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】
　今、ＨＡＣＣＰの話がありましたので、その話の方から、生活衛生課の方で給食施設の衛生指導を行っております。ＨＡＣＣＰシステムにつきましては取り組まれているところは相当取り組まれているのでしょうし、学校給食には衛生管理基準ももちろんございます。あれも完璧にこなせば相当、ＨＡＣＣＰシステムに近いものだと考える部分もあります。大量調理施設の衛生管理マニュアルもありますが、１００％取り組んでいるという状況ではありません。
　県でもＨＡＣＣＰの承認システムを作ってはどうかという意見がありまして、基本計画の中で検討しているのですけれども、今のところ形にするところまで行っておりません。今後、その中に給食施設のようなものもターゲットにできればなぁと考えております。そのときは是非よろしくお願いします。
衛生管理の部分は以上です。

【長嶋委員】
　できれば早く作っていただいて、ＨＡＣＣＰは国のと各業態ごとのものがありますので、国のまでは行かなくても、例えば集団給食関係だけでもよろしいので作っていただければ、それに基づいた衛生管理も出来ますので、事故等を減らす要因になるかなぁと思います。

【楠原会長】
　ＨＡＣＣＰの方は基本計画に入ってきておりまして、具体的に認証制度を含めて活動されると思いますが、中小企業のところでは、ＨＡＣＣＰは設備投資が大変だという意見もありますし、前向きでないという話も聞きます。今後、基本計画に基づいてどのように進められるのでしょうか。
　来年の審議会では、前年度の総括と翌年度の活動計画を審議することになるだろうと思います。他に何かご質問はありませんか？

【村山委員】
　評価の指標のところなんですけれども、指標がないのもあります。できるだけ指標を書いてほしいと思います。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】
　これにつきましては、「アクションプラン」そのものが７５項目からできていて、項目すべてに数値目標が入っていなかったということです。数値目標の入っていたものだけ、１９年度目標と１８年度末の数値を入れました。数値目標がない項目もこういう内容でやりますとか、アクシ

ョンプランには書いてございます。もともと数値目標がなかったものですので、今更目標を付け加えられません。左側の基本的方針と内容というところがアクションプランで決めたやるべき事でございまして、これに対して、何をしたのかというのが実施状況になります。
　すべてに数値目標が入っていると分かりがいいのですが、なかなか立てられない項目もあります。プラン作成時からそのようなつくりでした。

【村山委員】
　そうであれば、実施状況のところに出来るだけ数字を入れていただけると後で見たときに、どういった根拠で、評価したのかがわかります。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】
　わかりました。入れられるものは、入れたいと思います。

【楠原会長】
　他に何か？

【滝山委員】
　このような評価というのはどのような職場でもやっているものなのですが、この場合、未達成となった場合に、それではどういうことを次に企画しているのかということを私どもの職場では、部署で検討しています。職場職場で違うのでわかりませんが、その先はどうなるのか。それが基本計画なのでしょうか？しっかり読んでこなかったのでその辺がお話できないのですが、未達成のものに関してその先がどうなっていくのかをお教え願いたい。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】
　なるべくそれに答えるつもりで、ここに書けばよかったのですが、先ほどの説明で未達成の部分をあげて説明させていただいたつもりです
　基本計画に引き続いている部分と、考え方事態が、１６年と現在では方向性が違ってきていてこれでいいのだという部分を説明させていただきました。
　先生のおっしゃるとおりで、今後基本計画の評価も毎年積み重ねて行っていくのでしょうが、達成、未達成の場合は出来る限り次のアクションがわかるようにしたいと思います。
　評価を見直すかどうかについては、ここで回答できないので、庁内の戦略会議で話し合いをしていきたいと思っております。

【楠原会長】
　このアクションプランの総括は、どのように取り扱うのでしょうか。また、どこかに公表するのでしょうか。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】
　審議会での意見をふまえて修正する部分は修正して最終的にはこうやりましたと公表します。

【楠原会長】
　消費者への情報提供について何かご意見はございませんでしょうか？

【大坂委員】

一般市民として考えるなら、インターネットとかに掲載してもちょっと無理じゃないかなぁと思います。もう少しわかりやすいところ、食の安全・安心に関心はあるのですが、何年後の計画案について実施していっても、県庁内の事務的な処理に終わらないように、報告の仕方を考えてほしいと思っております。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】

情報提供なんですが、まさにそういうご意見があって新しい基本計画ができています。

今ご説明しているのは、アクションプランという３年前に作ったものの総括です。委員の先生方からご意見をいただいて、去年一年間かけて作った基本計画は、そういった意見を踏まえて見直したものです。基本計画については、次の議題の今後の取組の中で、改めて説明させていただきます。

【柳田委員】

消費者にしても学校給食における地場産野菜の使用には関心度が高いです。１９年の目標で、数値的には２７．２％で未達成となっていますが、実際の使用状況はどの程度なのかわかって、今後基本計画の中の指標・評価となっていくと、一般消費者としても家庭での食事に対しても関心度が高まっていくんじゃないのかなぁというイメージを持ちました。今後の基本計画の評価の中に当てはまると思いますけど、今回の評価では未達成となっていますが、１８年度における達成目標の数値に変換するとどうなるのか、お考えがあればお聞きかせてほしい。

【農林水産部食品・流通課消費拡大係　荒井係長】

学校給食における地場産農産物１７年度の計画で目標を３０%としています。１７年度末で２７．１%、１８年度末の数値はまだ出ておりません。どうしても新潟県内は冬の期間の供給は難しい部分もあって、当年度並で推移しているところ思いますが、はっきりした数値はまだ出ていないところです。ただ、これについても新しい基本計画の中で目標を設定して、目標値に向けて引き続きがんばって行きたいと考えております。

【楠原会長】

アクションプランについては事務局案でよろしいでしょうか。未達成の部分は、今年度から始まる基本計画の中で実施していきたいということです。

ここで少々休憩を入れたいと思います。審議再開は 14 時 30 分としますので、それまでにお集まり願います。

【　休　憩　】

【楠原会長】

審議会を再開します。

３番目の議題ですけれども、「にいがた食の安全・安心基本計画」に基づく今年度の取組ということでまた、事務局の方からお願いします。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】

にいがた食の安全・安心基本計画に基づく今年度の取組について説明させていただきます。

先週お配りした「にいがた食の安全・安心基本計画」という冊子をつくるにあたりまして、最後に審議会を開きましたのは、楠原会長からもお話がありましたように、１月が最後でございまして、その後は文書審議という形を取らしていただきました。会長からのご指示もございましたので、１月の審議会の時点で決まってなかった食育の部分の整理について、若干説明させていただきたいとと思います。１月の時点では「新潟県食育推進計画」の中身というものがまだ明確じゃない部分もございまして、この我々の方で作っている基本計画と食育推進計画の役割分担がはっきりしないという議論もありました。

その後、２月末くらいになって食育推進計画の方も策定が進み、パブリックコメントに出せる内容になってきまして、双方の計画を作っている事務局レベルで詰めさせていただきました。そして、食育全体は当然ではありますが、食育推進計画で扱う事となり、その中の安全・安心に関わる部分だけ特化して、狭い形でとらえて、食の安全・安心基本計画に盛り込むという考え方に整理し、住み分けをすることになりました。具体的には食の安全・安心基本計画では、食育を通じて食の安全・安心とか農林水産業への理解を進めよう内容としました。基本計画の施策１５のタイトルも、１月の第４回審議会の段階では「食育の推進」という名前でしたが、最終的には「食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進」という長い名前に変えさせていただきました。

３月中旬に会長の了解を得て、会長のとりまとめ案の中に盛り込み、委員のみなさまにお配りをして了解をいただき、計画として決定という流れになっていたわけです。本当にご協力ありがとうございました。基本計画とりまとめの経緯について若干説明させていただきました。

では、基本計画の冊子をめくりつつ、今年実施することについて、かいつまんでご説明させていただきます。

まずは１０ページのところですけれども、「安全で安心な農作物等の提供の推進」の中から安全で安心な農産物の提供と推進という部分があります。その中の「環境保全型農業の取組」について御紹介します。

安全で安心な農産物の提供と新潟のブランドイメージを確立するために、農薬や化学肥料の使用量を３割以上減らしたものが「特別栽培農産物」になりましてその面積を拡大することと、環境保全型農業の担い手となる「エコファーマー」を増やすということで、産地ぐるみでの認定を進めるなど環境保全型農業を新潟県では推進しているわけで。取組の結果、平成１８年度における「特別栽培農産物等面積」は、前年の１．７倍にあたる１６，０００ｈａになっておりますし、エコファーマーは、前年の３倍の３，８４６人になっております。

また、平成１９年度からの新たな取組といたしましては、「みどりの畦畔（あぜ）づくり運動」というものをやっておりまして、機械除草や法面保護植物等の導入を推進することにより、農道や水田畦畔（けいはん）への除草剤の使用低減を図ってまいります。

次に、「施策２　安全で安心な畜産物の提供の推進」の中から、畜産農場へのＨＡＣＣＰ方式の導入と安心農場の認定についてご紹介いたします。

県及び畜産関係団体では、県民に安全・安心な畜産物を提供するために、畜産農場にＨＡＣＣＰ方式による衛生管理手法の導入を推進しています。

社団法人新潟県畜産協会が創設した「畜産安心ブランド生産農場」認定制度というものがございますけれどもそれに基づく認定農場数は平成 19 年 3 月末現在、142 農場に増えておりまして、目標を上回るペースとなっています。今年度は、さらに増えており普及推進を図っているところでございます。

次に、「施策３　安全で安心な水産物の提供の推進」に関してです。１５ページ以降。
ここでは今年度は、村上市岩船港漁協の荷さばき所の大規模な改築が計画されており、これに対する支援をするということで港の整備をすすめる。内容としましては、空調設備によるセリ場の低温度化、給排水衛生設備、直射日光防ぐひさし等となっており、先進的で高度な鮮度管理、衛

生管理が可能となります。
　また、ハード整備だけでなく、漁業関係者に対する適切なアドバイスや情報提供を行い、一体的な取組を推進していきます。
　なお、当荷さばき所は、県がブランド化を進めている「ヤナギガレイ」の主要生産基地でございまして、研究機関とも連携を図りながら、効果的な鮮度管理手法の検討、品質基準の設定を行って、安全・安心で全国に誇れる逸品を消費者にお届けしたいという取組をしております。
　次に、ちょっととばしまして「施策７　一貫した監視等の実施」の中から、「新潟県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導」についてご説明いたします。
　食品衛生監視指導計画は、食中毒予防などを目的に、県が営業施設の立入検査や食品の行政検査について具体的な年間計画を作ったものでして、この計画を作るにも、県民の皆さんからパブリックコメントなどで要望を取り入れてつくっていますし、監視結果についても速やかに公表という形をとっております。
　２４ページの方に今年度の監視指導計画の中身について解説を乗せさせていただいております。平成１９年度の計画では、より効果的に成果を挙げようということで、新たに食中毒予防強化期間、一番下の方に表のようなものを設定しいたしまして、時期時期で流行る食中毒を原因物質別に PR していくということで、県のテレビ広報枠なんかも少しあるわけですけれども、そういうのも使ったりしまして啓発活動広報活動などもやって行きたいと考えております。
　次に「施策８　食品等の適正な表示の徹底」に関してですが、　食品表示は関係する法律が多く、担当する県の機関も複数に及んでいますが、事業者や消費者が困ることがないよう、本庁も地域振興局という地域の出先機関でもでも関係者の連携した対応が必要だということで、食品表示に関する相談への対応があった場合、事業者からの研修会の講師依頼があった場合、消費者から表示についての苦情のあった場合についつきましては、最初に相談を受けたところがそこでとどめるということは今はしておりませんで、必ず、例えば JAS 法に関係すれば農林の方へ景品表示法に関係すれば消費生活センターなり、そういう消費生活の担当の方に連絡をするという形で他の担当とも連携をとりながら情報を共有して対応しております。
　また、食品販売店などでの立入調査などでも、不適切な表示のあったものについて各担当で連携して指導していくという形の対応をとっていくというところでございます。
　「施策１１　県からの情報発信の強化」この中では３４ページの一番上にあるんですけれども、「食品販売店や飲食店を活用した消費者への情報提供」というところでございますが、これにつきましては、「にいがた食の安全インフォメーション事業」として、今年度からスーパーマーケットの店頭に掲示板を設置して、県が発信しようと今準備を進めております。
　会長に向かって左側の方のホワイトボードにはってあるのが、掲示板のサイズはＢ２、Ａ ４が２枚貼れるスペースがございまして、あの部分は貼ったり剥がしたりするんですね。で、あの掲示板につきましては、今県内のスーパー、１００店舗以上のスーパーで受付中でございまして、各スーパーさんの方にご案内をしております。何社から返事がきておりまして、今月末くらいにはあれがあっちこっちのスーパーさんの店頭に出るんじゃないかとあそこには見本で「賞味期限と消費期限の違い」は何ですかという質問ですとかのせてますけど、ああいったことを含めまして「食品添加物の安全性」「残留農薬検査の結果」「食中毒予防のポイント」などスーパーさんと協力をしながら県民へ情報提供して行こうということでこの辺が新しい事業かと思っております。
　次の「施策１３　消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進」というところになるんですけれども、これにつきましては８月を食の安全・安心月間というふうに考えておりまして、食の安全に関するイベントをできるだけ集中的に開催することとしております。
　まず、８月１日水曜日に、ここ自治会館１階の講堂で「にいがた食の安全・安心フォーラム」

を開催したいと計画しております。そこで食品の安全管理の仕組みだとか事業者や行政による安全確保の取組を紹介して、パネルディスカッションによる意見交換をしたいと思っております。基調講演は、食品安全委員会の小泉直子委員が内定しており、パネルディスカッションのコーディネーターは、当審議会の藤井先生に内々にご了解をいただいているところでございます。詳細については今後詰めていくということにしております。

また、このフォーラム以外に、まだ日程は決まっておりませんが、長岡、上越、村上、佐渡の４カ所で地域での意見交換会を計画しております。

最後に「施策１５　食育を通じた食の安全・安心に対する理解の促進」に関してですが、本年３月に「新潟県食育推進計画」できたばかりですけれども、この計画は４年間を計画期間としております。この計画に基づき、家庭、学校、地域における食育の推進を、関係者が協力して取り組むことにより、県民挙げての運動として、盛り上げていきたいと考えております。食育と食の安全は連携して取り組んでいきますということになっております。

この中の目玉といたしましては、県民のみなさまへの普及・啓発ということで、今年度新たに食育推進県民大会というのが１２月に開かれるということになっておりましていろいろな団体の協力ももらいながら開催する予定ですので、また近くなりましたら食の安全のメンバーではございますけれども皆様方のにもご案内をいたします。またご参加等々ご協力いただきたいと思っております。

この他にもたくさんの取組がありますが、本日の説明はここまでとさせていただきます。

【楠原会長】

只今、事務局の方から説明がありましたけれども、全てではなく、基本計画の中のポイントについて紹介いただきましたが、県の取組につきましてご意見やご質問など、お願いしたいと思います。

今、ご説明があったものでも構いませんし、基本計画全体からでもよろしいですから、何かご意見、ご質問をお願いしたいと思います。

今後、県が活動されることへの要望でもよろしいかと思いますので、何かご質問等ありましたら、お願いします。

【岡田委員】

３４ページでご説明いただきましたスーパーマーケット１００店舗以上に表示をしてくださるということなんですが、新潟県内にスーパーマーケット１００店舗と言いますと、かなり限定されてしまうんじゃないかと思いますが、その辺もう少し広げていただく方法はありませんでしょうか。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】

１００店舗というのはとりあえず１００店舗というお話でして、１００店舗で終わりということではございません。今、各社ご案内をしておりまして協力店を募っております。現段階でもおそらく１００店舗近くになっているんじゃないかと思いますし、これからまだまだ大手チェーンさんも入ってくれば、見込みで何店舗になるとはいえませんけれども、おそらく１００店舗は超えるだろうと。

全県下のスーパーが何件あるかというと非常に難しいんですけれども、５００店舗くらいはあるんじゃないかと思います。小さいところまでがスーパーかという議論は難しいですけれども、ある程度の大きさの量販店という形では５００店舗くらいはあるかなぁと思っております。そのうちの最終的にはどれくらい入ったらいいのかなぁというのは事業としても期待をしているとこ

ろでして、今県下スーパーマーケット協会等々を通じて呼びかけをしている最中です

【岡田委員】
どうもありがとうございました。

【村山委員】
今、スーパーにこういったポスターを貼ったりして、逆に消費者からどんな情報がほしいかということをフィードバックもらうような、そういうことをできますでしょうか。
例えば、こっちから流したい情報を流すというのもあるんですけれども、消費者がどんな情報をほしいのか把握できるよよりいいのかなって。フィードバックの仕組みがあればいいと思いました。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　遠山主査】
今のようなご意見については、こちらから一方的に情報を流すのは相手が非常に数が多くなります。今のような個別のチラシをおいていただいたりアンケートを置いていただいたりするとなると、全部のスーパーさんが対象になるのではなくて、一部、濃密な協力をいただくところをお願いしてですね、パイロット的にそういうのをやっていくんだと思います。今の事業を起動に乗せつつですね、今後考えたいと思っているところでして、中にはこれだけじゃなくて置きたいチラシがあったら置いてあげるよ、というお話もスーパーさんの方から伺っていますし個別の展開はあるのかなぁと考えております。

【村山委員】
今までなかった取組で効果は期待できると思いますのでこちらとしても期待したいと思います。

【藤井委員】
インターネットを利用することについてなんですけれども、スーパーにこのポスターが貼ってあるのは一歩前進として大変すばらしいと思うんですけれども、計画を作る段階で、僕の認識も非常に甘かったんですけれども、最近は携帯を使った携帯メールですとか携帯サイトそちらの方のウエイトが急速に増えております。大坂委員の方からお話がありましたように、インターネットを使う、自分から情報を取りに行くというところに対して、市民として十分でないところも、あって、必ずしもこれは行政だけの責任とか市民だけの責任ということではないと思うのですが、敷居を低くするということをいいますと、ポスターを見てパッと２次元バーコードを写してなにか情報が取れる、非常に簡単に情報が取れるという工夫が双方向のコミュニケーションを含めてですけれども、最初の一歩として重要になってきていると思うんですね。昨年こういういろいろな計画を立てる段階でいろいろと気だ付いて申し上げればよかったんですけれども、まだ間に合うと思いますので次のポスターにするときに２次元バーコードを刷り込んだ形でポスターをパッと見た市民の皆さん、または中学生などが、パッと携帯に写してサイトにアクセスして、情報を見るとか。クイズの答えは入っているとか最近増えていますが、今後使えるんじゃないかなぁと思いますので是非ご検討いただけたらなぁと思います。コメントのみで。

【楠原会長】
ありがとうございました。
いろいろと施策がありますが、これらの施策を進めるにあたって県に対する要望を委員の中か

ら、出していただけるとありがたいと思いますが。

【高橋委員】
エコファーマーを増やして行くというのは消費者にとって大変ありがたいことなんですが、私たちは多くはスーパーで買い物をするのですが、私たちが手に取るものが、『エコファーマー』で作ったものであるかどうかが、現在はなかなか私はよくわからない。それを増やすことはいいことで、消費者がそれを選ぶことができるようにする取組を積極的にしてくれれば、消費者の認識が高まって行くと思うのです。

【農林水産部農産園芸課　岡村課長】
エコファーマーの PR というか、知名度を上げるというご意見でございます。
現在エコファーマーについては、大変大きなスピードで取組が拡大しているところでございます。ここに書いてありますように、中間目標年度の２５００を上回る、現在３８００という数字になっておりますし、今年の春の申請もありますので、このまた、倍くらいのものが申請をされているという段階でございます。
その一方で、エコファーマーというのがまだまだ消費者に理解されていないんじゃないかという声も聞こえております。従いまして、我々行政としても、エコファーマーという名前、内容がよく消費者に理解されるようにいろいろな機会を通じまして、機会を設けて推進に努めてまいりたいと思います。

【高橋委員】
エコファーマーが増えているということは、エコファーマーの印の付いたものが、買われているというのが実情なのでしょうか？
生産者というのは、商売でやってらしゃるのでしょうから、拡大しているということは、現状そういうものを選んで買って消費されていると認識してよろしいのでしょうか。

【農林水産部農産園芸課　岡村課長】
実際にエコ商品が買われているのか消費されているのかというご質問でした。けれども、園芸作物についてはやはりこの表示を根拠に買われているという実態がございます。最近増えている水稲につきましては今年度から始まっています「農地・水・環境」の保全向上対策の取組が相乗効果になって拡大して行くんじゃないかと推測しております。

【楠原会長】
高橋委員の質問の中に、スーパー等では、エコファーマーが作った作物かどうかが判らないというご質問がありましたが。

【農林水産部農産園芸課　岡村課長】
スーパーなどに区別して販売されているかどうかについては、詳細については承知していないところなんですけれども、一方では、地場産農産物コーナーなどもございますので、そういうマークをつけて区分表示されているところもあれば、他のものと一緒になって売られているところもあるんじゃないかと思います。詳細については把握してございません。

【高橋委員】
その区分を明確にすることによって、我々消費者がエコファーマーの存在を知ることができま

すし、把握していないということだったんですが、その区別を私たちが明確にわかるように指導していただければ、私たちがいっそうエコファーマーの存在を知ることも出来ますし、できたら指導なりお願いなりしていっていただけたらと思います。

【滝山委員】

今、エコファーマのことにも関係するんですけれども、こういったものは生産者からいいものを出してもらって、消費者がそれを受け取るという循環の輪というか、そういう関係を育てて行く、生産者と消費者がお互いに育てて行くという。そういうような教育というか、そういう姿勢で、そういうキャッチフレーズというかキャッチコピーというのも大事なのではないかと思いました。

それから、もう一つこういうふうにして生産されたもの、値段ですね。価格が重要なので実際はどうなのかということを知らないので教えていただきたいと思いました。

それから、エコファーマーの隣のページにあります。「新潟県特別栽培農産物認証制度」というところなんですけれども、キャッチコピー的な・・・マークはシンプルなのだが、付いている言葉がとても付いていけない言葉なので、非常に今、情報が多く多用している時代で忙しがっている人ばかりなので、そういう中で吸い込まれるようなシンプルなそういうようなことも私たちも当然考えていかなければならないんでしょうけれども、もしそういう取組とかありましたら教えていただきたいということと、検討していただきたいと思います。

【農林水産部農産園芸課　岡村課長】

新潟県の特別栽培農産物認証制度けれども、キャッチコピーというような消費者に訴えられるような工夫が必要なんじゃないかということでございます。この特別栽培農産物認証制度に基づく農産物についても近年その取組が拡大しております。また、消費者にとって良く知られていないということであれば、そういうキャッチコピーというようなわかりやすいものを今後検討して行く課題だと思っております。

【滝山委員】

３ページのところに「見える安心」というような言葉にも、それが通じるんじゃないかと思いまして、見える安心の主な取組にも皆さんにわかりやすい、こういう言葉もすごくわかりやすくなっているとおもいました。

スーパーマーケットでもそういう取組もしているんだなぁと前向きだととらえました。目に接触する頻度が高いところから、というのが必要だなぁと思いました。環境のことで上越市の市報に載せてもらうことで、市とのやり取りがあったんですけれども、すごくやさしく書いてほしいということがありました。市の広報基準では電話は必ずつけることになっています。電話がたくさんかかってきて迷惑かけるかもしれないけれども、電話が一番。上越市の方と仕事をする時にはそういう制約があると知ったんですけれども、新潟市にも市民の間に溶け込んで行く、一つの方法があるんじゃなかなぁと思いました。感想です。

【楠原会長】

新潟県の特別農産物認証制度、これをキャッチコピーというような形で、消費者に訴えられる取り組みが必要ではないのかということですが、消費者に受け入れやすいものを取り入れることは、今後の課題だと思います。

【岡田委員】

先程、滝山委員もおっしゃっていましたけれども、食品の安全確保に対するコスト意識を消費者も持たなければならないと思っております。先日、新潟市産米の「きらきらこしひかり」という玄米を購入するために農協に行きましたところ、表示としてはグリーンの地に白い文字で「きらきらこしひかり」と書かれた小さなラベルが袋に貼ってあるだけで、３割減々というような表示がないんです。これだけでは環境保全型農業により栽培された安全な米であるということが消費者にはよくわかりません。その農協では、トレサビリティも生産者名も帳簿に記録してあり、絶対安全なんでこのような表示だけで販売しているということでした。

また、価格が安く１０㎏４，０００円でした。普通の一般栽培米のこしひかりは３５００円。５００円の差で安全確保ができるのでしょうか。？　実は別のルートで購入しますと、安全な玄米は、５７００円なんです。表示のことや価格のことで、信頼関係が築かれたり崩れたりしますので、もし教えていただければありがたいと思います。

【農林水産部食品・流通課　目黒課長】

食品・流通課の目黒と申します。私の方から表示の関係のお話をちょっとさせていただきたいと思いますけれども、JAS 法というで表示に関する規制がございまして、正しくない表示というのはこれをしてはいけないと、これはまぁ当然のことで細かく定めがされております。ただ、例えば今お話がありましたように、３割減々とか５割減々とか安全安心とか、消費者に安心感をもたらすものあるいは販売者、生産者にとって有利な情報を必ず乗せなきゃいけないということはございませんし、例えば、そこで販売する戦略上、３割々田なりの言葉が必要かどうかという判断は生産者なり、販売者がおやりになることで、そこまで行政の立場で、しなさいとかしてはいけませんということは出来ないと思います。これは売られる方、商品をお持ちの方の判断によるものだと思います。当然、適正でない表示につきましては行政の立場で指導監督等させていただいているところでございます。

【大坂委員】

今、岡田委員がおしゃられたことと関係するんでしょうけれども、私も生産者の一員として「きらきらこしひかり」を作っているんですけれども、本当に３割減、農薬や除草剤を使わずに作っているんですけれども、価格が安い、普通のコシヒカリを作った方がよっぽど収量もとれるし、値段的にはいいわけなんですよね。これは JA が取り組まなきゃならないことだと思うんですよ。それとは別なんでしょうけれども、いろんなエコファーマーとかそういいのも農家の方が苦労して堆肥をたくさんいれて作ってエコファーマーの認定を受けるわけなんですけれどもなかなか、そのような価格で売れないということに一因していると思うんですよね。苦労してしても、苦労の甲斐がないというのが現状で、貼っても貼らなくても同じ価格でしか売れない。買ってくださる人もわからないというのが今の現状ですので、貼らないで出している人も多いわけなんですよね。そんなこともあります。いろんな点で、農家や消費者や県とか市とかが、勉強会とか、そういうレッテルなんかも結構高いと聞きますし、そういうのの価格の安さとかもありますし、県や市とかが協力してやっていけたらいいんじゃないかと思います。

【楠原会長】

大坂委員のコメントに何か、ありますでしょうか。

これから基本計画に基づいて活動されるわけですけれども、非常に施策の項目が多くて大変だろうと思いますが、よろしくお願いいたします。

【滝山委員】

今の価格のことにこだわるわけではないんですが、結構重要な事じゃないかと思いました。この食の安全・安心の横割りといいますか。横のつながりのある部署が作られたというのも、そういったことを乗り越える一つの問題解決のための組織ではないかと理解しております。今のそういう誘導をしたときに生産者の方が積極的に取り組めないというのに対する行政の方のご意見を伺えればと思いました。

【農林水産部食品・流通課　目黒課長】

お答えにならないかもしれないんですけれども、２人の委員のおっしゃっていましたように「安全・安心」に対する取組をしていきますとコストそれからマンパワーがかかってまいります。最終的に消費者に届く段階での価格というのが通常商品に対して上乗せされると、この上乗せ部分を誰が負担するのか。というのが、「安全・安心」の一番の問題点なんだろうと思います。これを一方的に生産者に押し付けることは出来るのだろうかどうか。それが出来るとすれば、それは消費者がそういったものを受け入れてくれるという体制が出来て始めて生産者はこの問題に真剣に取り組み、運動が広がって行くんだと思います。

ただ、一方的に生産者が負担するとか消費者が負担するとか、あるいは何らかの形で行政が改善するのか答えは出ていませんが、いずれにしても何らかの形でこの社会の中で吸収していかなければならないわけですし、この部分を省いて行くというのはまずありえないと思います。そういう意味でも生産者のコストマンパワーがかかってくるということで積極的な取組が必要になってきますし、消費者の方もある程度価格転嫁されても仕方ないそれは「安全・安心」に対する対価だときちんと認識していただけるように私どもも取り組んで行かなければならないと思います。そういう形で社会のいろんな面でコストを分散し負担しながら、取り組みを進めて行くことが必要だと思っております。

【滝山委員】

消費者と生産者、それをうまく回していくのが行政だと思っているのでそのことだけちょっと付け加えます。

【楠原会長】

三番目の議題は終わりにしたいと思いますけれども、よろしいでしょうか。

最後の議題に移りたいと思います。議題４　「にいがた食の安全・安心条例に基づく施策の申出の処理について」ということですが、事務局説明願います。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】

生活衛生課　食の安全・安心推進係の渡辺と申します。

まずは、資料を御覧いただきたいと思います。こちらの経緯でございますけれども、昨年１１月２２日に一般県民の方だ条例に基づく施策の改善の申出がございました。申出の趣旨でございますけれども、食品販売業を営むには多種類の営業許可が必要で小規模な店舗では、許可手数料が負担になる、許可制度を一本化してもらいたい、というような申出がございました。

食品を取り扱う現状でございますけれども、これは公衆衛生に与える影響が著しい販売業について法律で許可対象としているところでございます。例えば、お客さんに料理を提供する飲食店営業、スーパーなど惣菜を作って卸すそうざい製造業、牛乳を製造する乳処理業、生鮮魚介類を販売する魚介類販売業など法律で規制する業種は、製造業、調理業、販売業、処理業など合わせて３４業種が許可対象として定められています。法律で販売業として許可が必要なのは乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業の３業種があります。それから、法律で定められていない販売業

について、地方公共団体で、条例で許可を定めても差し支えないとされていまして、新潟県では条例による食品販売の許可業種として、弁当そうざい類販売業、豆腐販売業、冷凍食品販売業を定めています。食品の製造や調理、販売をする場合は食品の種類によって法律や条令による許可を受けなければならないという制度になっております。許可の期限は５年で５年に１回は、すべての法令３業種・条例３業種のすべてを販売するといった場合は、１業種９，６００円、合計６業種で５７，６００円の手数料が必要ということになっております。それだけ営業者の方の負担になっているという申し出があったわけでございます。

ちなみに、更新に伴う手数料収入を考えますと新潟県では、新潟市を除いて販売業の許可が５７００件くらいありまして、こういった許可申請をしていただきますと、計算上は、法令販売業で年間１７００万円、条例販売業で１０００万円が新潟県の収入になるということです。

施策の申出案件の審議会への意見照会につきましては、にいがた食の安全・安心条例第１８条第３項で「必要と認められるときには審議会の意見を聞くものとする」という規定がございます。その下の取扱要綱でございますけれども第３の（３）のところに「申出があった場合はあらかじめにいがた食の安全・安心審議会の意見を聞くものとする」というような規定がございまして、本日議題とさせていただいたものです。

申出に関する検討でございますけれども、まず、食品衛生法の許可の関係でございますが、３本の許可業種があるわけですけれども、これは法律で定められておりまして県が独自に法律のことについてとやかく言えませんので一本化することはできません。次に新潟県の条例に基づく許可につきましては、県が規定しているもので国とは関係ありませんので、検討や見直しは可能という位置づけになっております。食品を販売する場合に必ず許可を必要とするものではなくて、ハムだとかソーセージやかまぼこなどは、１０℃以下で冷蔵して保存して販売しなさいという規定はあるんですけれども、法令でも条例でも許可の対象とはしておりませんし、アイスクリームは冷凍庫が必要でありますけれども、今現時点では許可の対象としていない。全国の都道府県の状況を見ますと、法令以外で条例の販売業種を規定している都道府県が１３都道府県あります。

中にはこんにゃくや生めんを売るだけの販売許可が必要だというところもございますけれども、その都道府県によって考え方はありますが、とりあえず新潟県では許可が必要だと言っている食品について、どうなっているかを調べていますと、新潟県では弁当そうざいを売る場合に許可が必要としております。弁当やそうざいを製造するということではなくて、製造したものを卸してもらって、売るだけの場合も対象としています。こういった営業につきましては、都道府県の中で必要だと言っているところは９都道府県、豆腐販売業につきましても、新潟県では許可が必要ですが、他の都道府県で許可が必要なところは５都道府県となっています。冷凍食品販売業につきましては、全国で新潟県ともう一県だけが許可が必要としております。

新潟県では条例による販売業の業種は３業種ありますが、他の都道府県では食品販売業という一本の許可になっております。新潟県食品衛生条例は昭和４２年に公布されておりまして、その後社会情勢もいろいろと変化がございますが、業種の見直しは行われてきておりません。今後検討を重ねまして今回の申出を機会に見直しを検討したいと考えております。

対応としては、３種類考えられます。１つは現状維持、１つは業種の一本化、もうひとつは、、本当に許可制度が必要なのかどうかというところまで検討することです。しかし、安全性の確保というのが、一番重要だと考えておりますが、適切な規制のあり方という部分でも検討していきたいと思います。

それから、資料の一番下（２）の店舗の大きさで差をつけるというようなご意見もございましたがこれにつきましては、手数料の算定根拠がございまして、なかなか差をつけることは困難かなぁと、他の都道府県につきましても差をつけていないと聞いております。そんなことで条例許可につきましては今後検討していきたいと思いますので審議会の皆様の御意見をお聞きしたいと

思っております。よろしくお願いいたします。

【楠原会長】
今、事務局の方からご説明ありましたので、ご理解いただけたと思いますが、肉類・魚介類・豆腐・冷凍食品など一緒に販売されているような小規模のお店では、これらのものの販売について一つ一つ認可が必要で、しかも経費がかかるということです。新潟県の場合は１業種に 9,600 円かかるということです。これらを１本化できないかという申し出ですね。条例では、このような申し出があった場合には、審議会の意見をお聞きすることになっておりますので、よろしくお願いしたいと思います。今の事務局からのご説明に対して何かご意見、ご質問ありませんか。審議会でこのようにしなさいということではありません。いろいろなご意見をお出しすればよいということだろうと思います。9,600 円というのは新潟県だけでしょうか。よその県は確か違うのではないでしょうか。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】
それぞれありまして、一つの許可でいろいろなものを売ることができますが、新潟県より高いところもございますし、安いところもございます。

【小竹委員】
質問とか意見というよりも、この状況がなかなか私たちはわからない。行政の方々の方が現場をよく知っているのであれば、それについて一本化が出来そうなのか。それとも現状がいいのかということがわかるんじゃないかと思うんです。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】
おっしゃるようにスーパー、小売店などいろいろなお店がございましてそれぞれ千差万別でございます。大型のスーパーなどございますし、それから山間地の小さな小売店まであります。最近はコンビニエンスストアーが増えていて、店の規模というか販売形態は千差万別でございますけれども、施設基準は冷蔵庫があって、手洗いがあると大体それでいいかなぁと。それから販売業でやっていただくこととしては、温度管理を適切にやる、日付の管理をきちんとやる、衛生的な販売を心がける、といった事に注意いただいています。例えば、ハムを売るのと豆腐を売る場合、スーパーでは同じショーケースで売られているところなんですけれども、ハムは許可対象業種ではなく、豆腐は対象業種になっています。施設的には変わらないと思われます。店によって売っているものは千差万別というところでございますけれども、そういった現状がございます。

【村山委員】
一本化しないほうがいいという理由はあるのでしょうか？現状維持のメリットは？

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】
見直しの方向性として３種類の選択肢があるとお話しをしましたが、現状維持というよりは見直しを考えています。今後県民のみなさんの意見なども取り入れながら考えて行きたいと思っております。

【村山委員】
メリットがあるか。ないか。聞かれても県民の方はわからないと思うんですよね。
メリットがないのであれば一本化してもいいんじゃないかと思いますし、何がメリットなのか

わからないので。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】

一本化だけではなくて許可の必要性まで考えてみたいと思っております。一本化についてはメリットがあるかどうかということですけれども、営業者から見れば一本化すれば許可申請の手数料が安くなるんじゃないかというようなメリットがあると思います。それから消費者の側から一本化しても今までどおりの営業許可の位置づけであればなんら変わるところはないんじゃないかということで、消費者の方は今までどおり、営業者の方は助かるんじゃないかというイメージかと思います。

もう一つ踏み込んで本当に許可が必要なのかどうか、ということになりますと、許可をやめた場合に今まで許可と位置づけていて安全確保に支障がないか、その辺の検討が必要なってくるかと思います。逆に今までどおりということになると、それが適切な規制なのかという部分がありまして、その辺のところを良く検討していきたいと思っております。その検討の中では各都道府県のやり方の研究もあろうかと思いますし、安全性の関係で言えば危害の分析も必要ですし、今までのやり方で不都合がなかったかどうか、過去の経験みたいなものもあわせて検討する必要があると思います。

【長嶋委員】

私は食品営業をしていますのでこういった許可申請はよく行います。

一長一短かと思います。我々やる側としては、１つの許可で何種類も食品が扱えれば一番安上がりなんですね。ですけれども、扱う食品によっては基準が違うものがいっぱいあるんですね。乳製品とかは、保存管理が大切ですし、例えばお弁当なんかはそれほどでもないということがあります。これ簡単に一本化したりとかじゃなくて、もう少し取り扱う食品の状態ですとか、それから食品販売する側のことを検討された方がいいと思います。例えば、１つに臨時飲食店営業というのがあるんですね。これは期間を定めたものでこれについてはある程度一本化してもいいんでしょうけれども、その他のものについては、やはりそういう取扱い上や衛生上の問題ですとか温度管理の問題がありますので、慎重に検討された方がいいかと思います。ある程度合理化は必要かと思います。

【柳田委員】

私も販売店の状況とかはわからないんですけれども、今長嶋委員が説明していただいた業種によっていろいろと検討していただいた方がという長嶋委員の意見に賛成です。

【楠原会長】

許可するときは、どういう基準なんですか。例えば食の安全というのは、１つの柱としてあるんですか？

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】

許可するにあたっては施設基準というものがございます。施設基準の中には例えば屋外では駄目ですよ、とかいうような共通的な基準のほかに、今ご指摘の業種ごとの基準というのもございまして、例えば弁当販売ということになりますと衛生的な陳列ケースが直射日光のあたらない場所にあって、ケースの中に温度計があるといったような基準でございます。冷凍食品販売業につきましては、共通的な基準のほかに冷凍庫が必要となっていますし、豆腐販売業では冷蔵庫または保存用水槽が必要となっています。業種ごとに施設基準が異なる部分がございまして、一本化

した場合は、冷凍庫もないのに冷凍食品販売の許可を出してもいいのかという疑問が出てまいります。その辺については食品販売業の許可を出して、なおかつ販売品目の条件をつけるという対応も考えられるかと思います。そもそも許可が必要なのかという部分もありますので、検討していきたいと考えています。

【小竹委員】
許可をなくした場合には監視というのはどんなふうになるんでしょう。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】
許可をなくした場合の対応にもいろいろな考えがございます。例えば届出制にするとか、まったくなくしてしまう。ということになるかと思います。
例えば届出制では行政が施設把握できますので、監視も可能という事になりますし、届出もまったくなくなるということになれば、監視もしなくなると思われます。
しかし、条例で販売業許可を得ている施設の半数以上は、併せて法令による許可も得ており、たとえ条例の許可がなくなった場合も全く監視をしなくなるわけではありません。法令業種をまったくやっていないところもございますので、その辺は監視をどうするのかという検討が必要になるかと思っています。アイスクリームの販売などは、許可が必要ないという事になっていまして、特段監視もしておりませんが、苦情とか事故とかそういったものは承知しておりません。

【長嶋委員】
今のお話の続きなんですけれども一番わかりやすいのは、例えばある場所でイベントが開催されては臨時飲食店営業の許可が必要になります。臨時飲食店営業の許可を得るには必ず手洗い・消毒などが必要になります。図面を出しますと保健所が検査に来ます。図面どおり設備が整っているかどうか確認して許可することになります。例えばうどん・そばを出す場合は、水はどうするんだとか。食中毒その他食の安全というものを考えますと、ある程度そういった許可は必要だと思います。その食品・食品に応じた規制は必要じゃないかと思います。

【楠原会長】
この件につきましては県の方で十分に検討していただきたいと思います。
用意した議題はこれで終わりということですが、事務局の方で他に何かございますか。

【事務局　福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係　渡辺副参事】
ありません。

【楠原会長】
それではこれで審議会の会長としての任は終了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。

【飯田生活衛生課長】
楠原会長、大変お疲れ様でした。委員の皆さまにおかれましても長時間にわたり御審議頂き、ありがとうございました。
それでは、お気を付けてお帰りください。