

令和4年度第1回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和4年8月25日(木)10時から12時まで

2 場 所

ホテルルビノ京都堀川 2階加茂の間、Zoom ミーティングのハイブリッド開催

3 出席者

【審議会委員】14名

東和次委員、有地淑羽委員、内田隆委員、川村幸子委員、桑波田雅士委員、白井皓大委員、中川恵美子委員、東あかね委員、牧克昌委員、松尾信一委員、山内淳司委員、山岡景一郎委員、山本秀嗣委員、山本隆英委員

【京都府】関係職員

4 次 第

(1) 開 会

(2) 協議事項

- ・京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和3年度施策の実績・取組効果について
- ・令和5年度食品等の収去検査計画の策定のための意見聴取について

(3) 報告事項

- ・令和3年度食の安心・安全アンケート調査結果について
- ・京都府の食の安心・安全に係る取組について

(4) 閉 会

5 議 事

【会長の選任】

(事務局)

審議会の会長の選任から始めさせていただきます。

京都府の食の安心・安全推進条例施行規則第 6 条によりまして、会長は委員の互選により、これを定めるということになっております。いかがいたしましょうか。

昨年度まで会長代理として、お世話になっておりました東（ひがし）委員に会長をお願いしてはとありますが、いかがでございましょうか。（拍手）

ありがとうございます。委員全員の方々の了承を得られましたので、東委員に会長をお願いいたします。

ここからは進行を、会長にお世話になります。よろしく願いいたします。

(会長)

昨年 3 月まで京都府立大学の食保健学科の教授をしておりました。4 月から京都産業大学保健管理センター所長を勤めております東あかねです。

この度は、食の安心・安全審議会の会長に選任いただきありがとうございます。長年、中坊会長が、この審議会を引っ張ってこられ、京都府の食の安心・安全が大きく進んだと考えております。

この審議会では、数値目標を立てて、それに行政がどのように活動しているかということを検証しながら、的確かつ順調に進んできたと考えております。皆様方のご意見を専門のお立場からいただきながら、この審議会を進めて参りたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

リモートの皆様方もご発言いただきますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

では、食の安心・安全審議会条例の規則によりまして、あらかじめ職務代理を指名することとなっております。京都府立大学教授の桑波田委員をお願いしたいと思います。いかがでございましょうか。（拍手）

はい。それでは、桑波田先生、どうぞよろしくお願いいたします。一言お願いいたします。

(会長代理)

ご指名賜りました京都府立大学の桑波田と申します。よろしくお願い致します。

私は前会長であります中坊幸弘先生が、京都府立大学で担当されておられた食保健学科栄養科学研究室を現在担当しております。そういった関係で中坊先生からお話いただきまして、今回初めて出席させていただいておりますので、いろいろ勉強させていただき、努力して参りますので、何卒よろしくお願いいたします。

(会長)

どうぞよろしくお願いいたします。では、会長代理も決まりましたので、しっかり進めて

参りたいと思います。

【協議事項】

(会長)

今日は協議事項 2 件、そして報告事項 2 件となっております。一番重要な京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和 3 年度の施策の実績・取組効果につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

(事務局)

よろしくお願いいたします。

最初に資料のご確認をお願いいたします。お配りしております資料 0。資料 1-1、資料 1-2。資料 2、別添 1、2。資料 3。資料 4-1、資料 4-2。それと、ピンクの第 5 次計画の冊子。第 6 次の水色の方の冊子となっております。

それでは、ご説明をさせていただきます。

本日協議事項の一つ目が、3 年度の施策の実績・取組効果についてです。5 次計画の最終年度である 3 年度の状況から、資料 0 で 6 次計画に向けての流れも含めましてご説明させていただきます。リモートの方には画面で共有させていただきますのでよろしくお願いいたします。

第 5 次行動計画の総括並びに、第 6 次行動計画の取組の展開として書いております。

1、第 5 次行動計画の総括でございます。(1)計画期間は令和元年度から 3 年度の 3 年間でございました。(2)目指す姿として大きく、①食中毒、食物アレルギー事故、食品表示違反等が発生しないこと、②食の安心・安全について理解する府民が拡大することの二つを設定いたしました。(3)最終年度の成果と課題でございます。43 の取組について以下ご説明いたします。

目標達成状況としましては、43 項目の取組の 77%に当たる、33 項目がほぼ計画どおりに取組を実施することができました。右側の表に書いておりますとおり、80%以上が 33 項目でございます。残る取組 10 項目については、新型コロナ対応を優先したことなどにより、目標達成に至らなかったものの、ICT 活用など、「新しい生活様式」に積極的に対応いたしました。

このような取組の主な成果としては、目指す姿として、①食中毒等による府民の健康被害の拡大防止ができました。食品表示については悪質な違反等はございませんでした。食中毒は 2 件ございましたが、原因究明や事業者への衛生指導により、被害の拡大はございませんでした。

②食の安心・安全への理解の促進では、消費者と生産者との交流会は、オンラインの 600 名を含め約 800 名の方にご参加いただきました。食の府民大学等の動画は、約 3 万回再生で活用いただいております。

食の安心・安全府民アンケートとして広報モニターアンケート等を行いまして、86%の方が安心、どちらかといえば安心とお答えをいただきました。

このように、被害の拡大防止や、府民の理解を得たわけですが、残された課題としては、新しい生活様式への対応、新型コロナの影響により、テイクアウトなどを開始する事業者の増加と、食品の提供主体や形態が多様化し、安心・安全な食品について、監視・指導等が必要になっております。

新たな法制度への適応、食品衛生法及び食品表示法の改正により、HACCPの制度化や食品等のリコール情報の届出義務化、加工食品の原料原産地表示など、新たな制度への適用が必要となっております。

府民参画・情報提供の強化、交流会等のオンライン参加や、食の府民大学の動画活用の拡大など、食の安心・安全に関する府民参画の変化に対応するため、さらにICTを活用した情報提供が必要と考えております。

2、このようなことから、令和4年度から6年度の第6次行動計画の取組の展開として、WITH・POST コロナ社会への対応等も含めて、以下の三つを柱にして施策を展開して参ります。

①食の安全性確保に向けた監視・検査等の実施。「新しい生活様式」における、食品の提供形態等の多様化への対応とともに、健康被害の防止と適正な食品表示の推進に向けた監視・指導・検査等を着実に実施して参ります。

②食の安全性確保に向けた自主的な取組の促進、食品の生産から販売に至る各段階での安全性向上のため、新たな制度に関する食品関連事業者等のICTを活用した研修機会の提供により、自主的な取組を促進して参ります。

③食の信頼感向上に向けた情報発信と府民、事業者等との相互理解の促進、食の信頼感向上のため、動画やオンラインシステムを活用したわかりやすい情報提供に努め、府民と食品関連事業者等の交流で相互理解を促進したいと考えております。

これが、第5次行動計画の総括並びに、第6次行動計画の取組の展開でございます。

このような全体像をご説明したうえで、第5次計画の個別の取組について、ご説明を進めて参ります。

資料1-1、A3の横開きのものをご覧ください。

1枚目のところが、大きな柱の一つ、1、新たな法制度に適応できる食品関連事業者等の育成をお示ししております。

左から第5次計画の大きな柱、小さい柱、第5次計画での番号と第6次計画での番号、具体的な取組、を書いております。中ほど、細かい数字が幾つか並んでおまして「計画比R3」というのが、数値目標に対する実績の状況を%表示しております。コロナ禍の影響とどのように対応したかを書いております。オンライン等の欄では、コロナの対応としてオンライン等の取組を入れたものについて、丸をしております。主な担当課は、一番右の欄に書いております。1枚目の一つ目の柱については29の項目がございます。

2ページ目をめくっていただきますと、食の信頼感向上に向けた情報の提供と、府民の食に関する選択力向上ということで、二つ目の柱について、同様に書いております。

これらの実施したものを、大きくまとめますと、目標達成率80%以上のものが33、80%未満が10の項目であったということであります。

さらに詳しく見ますと、100%を超えたものが、7項目ございます。4番5番8番、19番34、35、43とありますが、以下、100%のものが17項目。80から99%のものが9項目。80%以下のものが10項目ということで下の小さな表は、全部で43の取組の実施状況について整理したものであります。

先ほどお話しましたとおり、数値目標としては達成できていなかったけれども努力をした中身などを、個別にご説明したいと思います。資料の1-2をご覧ください。

まず100%を超えて実施できたことについてご説明させていただけたらと思います。8ページをご覧ください。

自主的な残留農薬分析で、目指す姿としては、府内産農産物の安全性の確保を目指しますということで、3年度は124検体の数値目標で、実績が139、計画比としては112%でこのような取組の中で、流通前に検査確認を行っていただき万一超過のものがあったとしても、流通させない対策をとっていただいているという状況です。

続きまして、34ページをご覧ください。

学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成で、将来を担う若者の食に関する意識の向上を目指しますという取組で、3年度は、延べ100人の登録を目指しておりましたところ、実績は130人に到達することができました。実績のところに書いておりまして、府内の家政系大学を中心に、オンラインを活用した養成研修や、大学の先生方のご協力をいただき、多くの学生さんに登録いただきました。

続きまして、100%きちんと進んだことの例で、20ページをご覧ください。全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正指導率です。100%実施することができております。取組内容で、鳥インフルエンザや豚熱等の家畜伝染病の検査等を行って発生予防と適正な畜産経営に取り組むと書いております。昨年度は高病原性鳥インフルエンザが全国で25事例、189万羽が殺処分されるなど大きな流行がありましたが、京都府内では発生がない状況が続いています。

次に、21番で全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導率です。これも計画どおり100%進めることができました。その中で、実績による効果でございますが、巡回指導の際に水産用医薬品の不適切な使用事例を確認し、適正な使用方法等の指導を行うことで府内の給餌養殖業者が生産した水産物について食の安心・安全を確保しました。

続きまして、100%までは至っていないけれども効果を確保した取組をご説明させていただきます。10番をご覧ください。環境にやさしい農業の取組、エコファーマーの認定件数の拡大です。目標設定が1,800でしたが、1,666、93%になっております。未達成の理由としましては、エコファーマー制度開始から20年が経過し、有機JASなど他の制度もあって、新規認定者数は伸び悩んでいます。環境にやさしい農業の入門編として定着しており、平成19年度から、累計1,600名を認定することで環境にやさしい農業の推進を図ることができたということでございます。

同様に続きまして、16ページをご覧ください。食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの作成率の向上です。すべての学校において府が推奨するマニュアルに基づく個別プランの作成を目標にしますということで、目標としましては100%ござ

いますが、97%の実績です。実績としては、アレルギーのある児童・生徒が在籍する 260 校すべてのうち、251 校までが、共通のマニュアルを作成されたということでございます。取組として、令和 3 年 5 月 1 日現在で給食実施校 274 校にそれぞれ調査を実施しまして、結果分析を情報提供されるなどの取組をされたということでもあります。未達成の理由としまして、各市町との連携強化、指導主事等の指導助言により、目標達成には近づいておりますが、各市町教育委員会独自の対応も見られるので、引き続き普及を図りたいということです。

次に、80%を上回ることはできなかったけれども、工夫をしながら取り組んだことをご報告させていただきます。6 ページをご覧ください。農薬講習会の開催で、農薬の適正使用に向けて、府内の農薬取扱業者及び農薬管理指導士が最新情報を取得できるように、府内 5 ヶ所での講習会と農薬管理指導士向け講習会を開催しますということですが実績としては、2 回ということで計画比としては 33%となっております。

しかしながら、中ほど、実績のところをご覧くださいと、令和元年度リアルで開催していた時の 379 に対して、取組方法の工夫で、307 人に受講いただき、比率として 81%の方の養成機会を取組の工夫によって確保できました。

次に、コロナの影響で非常に大きな影響の中で、業務が見直しせざるをえなかったことについてご報告します。

2 ページをご覧ください。業種別の食品関連事業者向け HACCP 研修会の開催についてでございます。25 回の計画でございましたが、9 回となりました。実績としましては飲食店営業を中心とした小規模事業者向けの HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について研修会を実施しました。緊急事態宣言期間中は研修会を中止せざるをえなかったこと、保健所での新型コロナウイルス感染症による著しい業務逼迫のため、やむを得ず研修会を一部中止しました。

とはいえ、このような HACCP の考え方の普及をすることで、府内での食中毒の発生を予防できたという意味で、大きな成果に繋がっております。

続きまして、28 ページをご覧ください。同様に食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施についてです。750 の目標に対して 501 ということで、計画比 67%です。

保健所等の新型コロナウイルス感染症の検査については年間 2 万件を超える検査をなされました。その影響で食品衛生に関することについては、249 検体を中止しました。その中で適正に検査をして、1 検体については、指導にも繋がったという事例です。

最後に 42 ページをご覧くださいませでしょうか。新型コロナウイルス感染症については事業者の方にもたくさんの影響がございました。その中で食べ残しゼロ推進店舗については、飲食店版、食品小売店版の制度を進めるも、厳しい状況でした。

しかしながら、実績の中ほどにありますように、コンビニエンスストアチェーン 3 社と連携し食品ロス削減を推進するための取組として、商品棚の手前にある商品の積極的な購入を促進する「てまえどり POP」の設置や、府内スーパーにおけるデジタルサイネージの放映による啓発を実施したということで、計画の目的である、食べ残しゼロ推進店舗の認定には直結しておりませんが、食品ロス削減の普及啓発に努めたことをご了解いただけましたら幸いです。

以上実績についてご報告をさせていただきました。よろしくお願いいたします。

(会長)

ただいま、実績報告をしていただきました。目標を超えて達成できたこと、達成できなかったことをご説明いただきました。

ただいまのご説明に関しまして、ご質問、ご意見ございましたら、よろしくお願いいたします。どなたからでも結構ですので、挙手をして、よろしくお願いいたします。

委員よろしくお願いいたします。

(委員)

よろしくお願いいたします。初めての出席ですので、まず教えていただきたいことです。ここで設定されている目標のレベル感といいますか、どれぐらいの目標設定をされているのでしょうか。

これは、コロナ前に作られたと思うので、コロナ後で考えて難しいこともあったかもしれないですが、100%取って当たり前みたいな感じの目標設定なのか、それともある程度ちょっと無理してチャレンジングな設定をされたのか、そういうところを教えていただきたいです。

あと、この評価のところで、目標達成率 80%以上と未満で 80%が基準になっているようですが、これも 100 でなくて 80 の理由があるのでしょうか。

(会長)

はい。回答よろしくお願いいたします。

(事務局)

ご質問一つ目の目標設定のレベル感については、目標達成するには、100%からもうひと頑張りしないといけない 120%の力のできるかなというレベル感です。

厳密には難しいですけども、数値目標に対して 80%というところは、業務としては 100%の力で頑張ったということで 80%が基準になってきたのかと感じております。

(会長)

委員、よろしいですか。

(委員)

ありがとうございます。追加で、評価の指標を見て気になったことがあって、数値目標が項目によって単年度の評価もあれば、累積の数字で評価されているところもあります。その時に、例えば 17 番のところ、達成率が四捨五入して 100%になっていると思うのですが、これを単年度で見るとマイナス 6 件となっていて、逆にこれは全然達成できてないというように見ることもできるかと思うのですが、どのようにお考えでしょうか。

(会長)

回答よろしくお願ひいたします。

(事務局)

ありがとうございます。登録制度なのでそのことを維持することを設定しておりますので単年度の増加を見込んでいないところがあります。その点では、必ずしも上向きの取組になっていません。委員からご指摘ありましたとおり、四捨五入で100になっており、厳密には99.5%だったかと思ひます。

そのところは反省要因ですが、コロナの影響の中、そもそも飲食店の経営が非常に難しい状況の中で維持できたことは、努力なしには成し得なかつたことと考えております。

(会長)

ありがとうございます。他にございませんでしょうか。

委員お願ひいたします。

(委員)

コロナの厳しい中で、皆さんよく頑張つてらつしゃつたと思ひます。年度計画に従つて順調にやつてこられたと思ひます。今年になりますとwithコロナというのが前面に出てきて、だんだんと皆さん落ちついて、やりやすくなるだろうと思ひます。いろいろな方々が勝手な行動をすると思ひますので、その指導等よろしくお願ひしたいと思ひます。

京都府、よく頑張つてらつしゃるなど思うのが、一般にSNSでは疑念のある情報が流れていますが、京都府は学生サポーターとよく連携されていますので、さらに進めていただければと思ひます。

食育や食の安心・安全について、小さいときからの教育が大事ですので、教育現場での理解、推進について、よろしくお願ひします。

コロナの世界で、形だけでなく、苦勞されながらやつていらつしゃる、一般の方々もそれに関心を持っておられるとの印象を受けています。頑張つてください。よろしくお願ひします。

(会長)

ありがとうございます。

他にございませうか。委員お願ひします。

(委員)

2番のHACCP研修会の開催は、コロナ禍により9回とあり、やはり大変だつたんだな、その中でも頑張つてらつしゃるんだなというのはよくわかりました。これは、リアルで開催を前提とされていると思うのですが、食品表示の研修で実施されていたYouTubeで、この様子

を後から自分の好きな時間に見て、振り返りをそちらに報告するといった方法が、検討されたのかどうか少しお聞きしたいなと思います。

(会長)

事務局お願いします。

(事務局)

生活衛生課長でございます。委員ご指摘のとおり、昨年度はコロナ禍で保健所はなかなか体制がとれず、9回となってしまったわけでございます。

今のご指摘の点につきましては、現段階ではまだ取組をしていますが、特に WITH コロナという中で、例えば Zoom を使った形式などは非常に効果的であると考えておりますので、今後のことも見据えまして、より効率的、効果的な HACCP 研修ができるように十分に検討して参りたいと考えています。

(会長)

委員、よろしいですか。

(委員)

はい。

(会長)

ありがとうございます。

他にございますか。委員お願いします。

(委員)

私はちょっと、資料についての総論なんですけれども、先ほど0資料の方では、第5次の残された課題を総括でご報告いただいたのですが、資料1、2の、それぞれの取組事項には、実績として効果が記されていてすごくいいなというふうに読み取れるのですが、それぞれの取組にも課題がやっぱりあると思ひまして、課題もできれば記載していただけると、6次の取組に繋がって、こちらも見やすいし、わかりやすいのではないかという意見です。

(会長)

はい。ありがとうございます。資料の作り方についてご意見いただきました。回答をお願いします。

(事務局)

この様式については、令和元年度の審議会でのご意見をいただきまして、令和2年度に検討いただいて現在この様式になっておりますけれども、また今後検討し、様式の対応をした

いと考えております。よろしく願いいたします。

(会長)

はい。ありがとうございました。

委員何かご質問、ご意見ございますか。はい。お願いします。

(委員)

資料の 8 ページに記載されております「自主的な残留農薬分析」は、JA グループ京都で取り組んでおります。市場流通品を収去して検査する場合、その結果が出るまで大体 1 週間ぐらいかかると言われています。検体は生鮮品ですので、結果が判明した時には既に消費者が食べて消費してしまっており、万が一検査結果に問題が認められた場合は大変なことになってしまいます。そこで、私たち JA グループ京都では、出荷前の農産物を検体とした残留農薬検査をしております。

先ほど京都府の事務局が「目標値の 80%を達成することを一つの基準にしている」と説明されていましたが、やはり設定した目標に対しては、100%達成に向けて取り組むことが基本だと思います。我々は事業を進めるうえで、目標に対して 80%達成すればよいというのは考えておりません。先ほどの事務局の説明では、目標の 80%を達成したらよいというように受け取れました。コロナ禍等の影響により、結果として 80%の達成に留まるのは仕方ないと思いますが、私たちは目標値の 8 割ではなく 10 割の達成を目指して一生懸命取り組んでいます。2021 年度も 124 検体の計画に対して 139 検体の残留農薬分析を行いました。検査には多くの経費を必要としますが、消費者の皆さん方に安全・安心な京都府内産農産物を買っていただくために欠かせないこととして取り組んでいます。

京都青果の内田社長さんにも、大変協力をいただいております。しっかりと京都府民の皆さん方には、安全・安心な京都府内産農産物を食べてもらうため、一生懸命取り組みを進めていますので、どうぞよろしくお願い致します。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。100%達成目標で、JA さんはやっぴらっしゃる。事務局、ご意見ございますか。

(事務局)

はい。先ほどの説明について申し訳ございませんでした。80%のレベル感と申しましたのは、目標設定するとき、頑張らないといけないところがあって、京都府の場合の 120%の力で到達できる範囲という設定で、その 80%ができれば、もともとの 100%になるかなという説明をしたかったのですが、申し訳ございませんでした。

(委員)

京都の農家の皆さん方が一生懸命作った農産物を、府民の皆さん方に安心して食べて欲

しいという思いで、この取り組みをしています。そのため、私たちは8ページの目標に対しては100%達成するべく、力を入れてこの取り組みを行っておりますので、よろしくお願いいたします。

(事務局)

わかりました。ありがとうございます。

(会長)

委員、何か追加でございますか。

(委員)

はい。先ほど委員がおっしゃったので、追加ではないのですが、コメントとして2点あります。一つは、先ほども出ましたが、コロナで研修会の開催ができなくなっているのは仕方ないですが、それならば、やはりコンテンツ配信とかで、見てもらうとできると思います。ここに書いてある数字で、例えば、6番ですと、33%とありますが、実際には80%ぐらいのニーズの方に見てもらっていると先ほど説明がありました。ということは、開催回数が大事ではないので、この下に括弧書きで、R元年度比80%の方に聞いてもらいましたと書くと、達成率を見るにはわかりやすいかなと思いますし、他の項目でも、多々あると思います。コンテンツ配信で見てもらって、YouTube視聴してもらって、視聴した方の数も数えられるはずなので、それで人数把握をして、こういう時は開催数ではなくて、人数でどれだけの方に見てもらったというので、達成率を見られたらどうかなと思います。

もう一つは、食べ残しゼロのところ、てまえどりのような運動するのは大事だとは思いますが、可能か可能じゃないか別にしまして、賞味期限、消費期限を延長するような、何か活動みたいなことができれば、食品ロスが減ってくるのかなあと考えております。我々が加工品を作る時には、その期限を延ばすのに相当なお金がかかってしまってなかなかできないのですが、行政の方で補助あるいは指導してもらうことで賞味期限、消費期限を延ばしていけるような活動もできればいいなと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

委員お願いします。

(委員)

農薬の話題が多く出ていますので関係するのを見ますと、農薬の残留調査、皆さん一生懸命やっています。過去には農薬で事故を起こしたというのが、半世紀以上前にありました。

その頃から全農さんと協力して記帳運動を起こしまして、その後それが機械的にできるようトレーサビリティに移ってきたと。そうすると商品からバーコードを引っ張れば、農家

の使用実態が全部出てくるという体制になっているわけです。そして、実態上登録されている内容どおり（範囲内）で、農薬をいっぱい使っている農家はほとんどいらっしゃらないし、基準値は安全性評価されていますので、安全性の問題はないだろうと思いますが、やっぱり念のためにやっていただいているのだと思います。

何か事故があればその産地が全滅しますので、各農家、農協さんも、それを一生懸命やっていらっしゃるのだと思います。

スタートで懸念されましたけれども、日本人に HACCP がなじむのかという話がありまして、欧米人は縛りをつけないとできないから、HACCP を作ったという話がありましたけれども、まあ何とか動いている。日本人はそれ以上のことをやっています。

次に、GAP がスタートしていますけれども、さらに難しい問題が起こって、難しいところに挑戦していますね。現地としては、指導者の方々、皆さん全国で苦勞されているというふうに聞いています。日本でそこまでやる必要はないと思いますが、やっぱり GAP でないとオリンピックも開けませんので、これも HACCP 同様、あと少しで、先進国の中でもトップになるのではないかなと思っています。以上です。

（会長）

どうもありがとうございます。

それでは協議事項 1 に関しましては、いろいろご意見ご質問いただきましたので、協議事項 2、令和 5 年度の食品の収去検査計画策定のための意見聴取について、事務局から説明をお願いいたします。

（事務局）

生活衛生課から説明させていただきます。

資料の 2 をご覧いただけますでしょうか。令和 5 年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取についてです。この収去計画につきましては、食品衛生法第 24 条により、毎年度策定する食品衛生監視指導計画の一環として、食品等の収去検査計画を策定しているところです。

年間計画に基づき通常検査、食中毒発生時などの緊急対応を要する緊急検査、夏期年末の一斉取締りに合わせて実施する集中検査の三種類を実施しております。

令和 5 年度につきましても、本審議会にご意見を伺い、府の関係機関で協議して、検査計画素案を作成し、消費者団体との意見交換会を経て、再び本審議会にご報告した上で、年度末に策定することとしております。

昨年度に引き続き、食品等の種類、検査項目、検査検体数などに関するご意見を伺いたく存じますので、来る 9 月 30 日金曜日までに、FAX、メール等により、ご意見をいただきますようよろしくお願い申し上げます。

なお、様式の方は 3 ページ、4 ページにわたって掲載しておりますので、ご覧ください。説明は以上です。どうぞご審議よろしくをお願いいたします。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。食品の収去検査の計画策定の意見聴取についてでした。何かご質問、ご意見ございますか。

はい。委員お願いします。

(委員)

先ほどのご説明があった件に続くのですが、監視それから指導につきまして、今のコロナ禍の中で、あまり農薬とかのお話が出ておりません。

コロナで心配になっていくばかりになっております。その分デリバリーとかテイクアウト等、自分たちで食事を作らないでいる方も多いと思うのですが、そういった中で小さいお店がたくさん、一気にできております。

大きいところは検査とか監視とか指導とかを行っていらっしゃるんで、安心しておりますけども、小さいところで仕事をしていらっしゃる方は指導監視をしていただいているのかなあとということが少し気になります。

今は、大きな事件も食中毒もございませんので、安心はしているのですが、大変ではございますが、小さいところの事業者も見過ごさないで検査対象にさせていただきたいと思っておりますので、その点よろしくお願ひしたいと思ひます。

(会長)

はい、ありがとうございました。この点につきまして事務局からご説明お願いします。

(事務局)

ただいまご指摘ございましたテイクアウトデリバリーですが、京都府の保健所において、新規開設のテイクアウト店、デリバリー実施店の監視指導を集中的に行っておりまして、令和3年度で新規許可があった約1,800店すべてにおいて、チラシの配布等を通じて啓発しているところでございます。

また、保健所のホームページや、食品衛生協会と連携したチラシの活用、ラジオ、食中毒注意報など、様々なチャンネルを通じて、食中毒が発生しないように全力を尽くしているところです。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

ほかご意見ございますか。はい。委員お願いします。

(委員)

テレビで見たのですがヨーロッパの食肉加工品に、死んだ牛がまざって流通しているという報道をされていて、海外からの食肉加工品なども少し気になるところです。

あと、もう1点が、食品廃棄物、食品ロスは新しく家畜のえさであったり、葉っぱなどを

堆肥として、牧草や草を土として肥料をカットされたりなど、新しい別の静脈的な流れがあるので、今まで生産物の監視をして安全だと言ったのはまた別の流れが、このところ出てきているようですので、その辺も視野に入れた検査も少し聞きたいところです。

あともう 1 点がアサリやうなぎなどの産地偽装は、やはり少しショッキングな話ではありますので、京都府では産地偽装されるような可能性がある食品があるのかどうかも聞いてみたいと思います。

(会長)

では事務局の方から、ご回答をお願いします。

(事務局)

国内の食肉の流通、食肉検査では、生体が搬入されて、それを生きた状態から、異常がないことを確認して検査を進めますので、その点をご心配のない制度だということをご了解いただければと思います。

また、輸入牛についても、物を輸入するときの条件は、必ず農林水産省で輸出入に関する件の担当部署で、現地の状況を確認し、相手国の衛生条件の中で十分な検査体制があることを確認し、かつ、日本国内の衛生条件と適合することを確認した上で、輸出入のルールが決まりますので、そのテレビ番組の中身について十分に把握できていないところはありますが、制度として間違った食品が入ってくるということのない、輸出入の制度を国が確立しておると考えております。

飼料とかの新しい取組については、新しい情報、様々な取組がなされているということで、構造上での情報も含めて、情報を入手しながら部内でも情報共有をして集めて、新しい技術についても、可能なもの、少し現実的ではないものの情報を区別しながら、取組を進めているという状況でございます。

産地については、令和 3 年度の食の安心・安全に関するアンケートの中でも、アサリの産地についての不安が高まった状況を認識しております。

京都府としましては、産地表示も含めて、パトロールをしながら取り組んでいるところですが、産地偽装の可能性のあるもの等は逆に少し想定が難しいといえますか、事業者の皆さんに適正に対応していただいているというふうに考えておりますので、引き続きパトロール等を通じて、適正な表示に努めていただきますように、お伝えしたいと考えています。

(会長)

はい、どうもありがとうございました。

では協議事項の 1 につきましては、数値目標の設定、そして様式について、また農薬の残留農薬の分析の目標を達成できたことなど、いろいろご意見いただきました。また、今後の課題についてもご意見をいただいたと思います。

収去検査につきまして、それぞれコロナ禍で、テイクアウトのお店が増えているということで、対策などについてや検査の充実についてご意見いただきました。

追加の意見がありますか。委員お願いします。

(委員)

資料の文字がとても小さいので、もう少し見やすい資料作成をお願いします。

令和3年度の収去実績について、非常に気になる項目があります。3番目の項目の残留農薬の検査について、輸入果実も検査することになっていますが、当初は15検体の計画がされているのに対し、実績は0になっていますので、輸入された果実は残留農薬検査を全くしていないという意味なのかどうかを確認させて下さい。

京都府内産をはじめとする国内産は、我々JAも一緒になって検査を行っているのに対し、輸入された果実は全く残留農薬の検査がされていないのか、また何故検査されなかったのか、その点について説明をお聞かせ下さい。そのうえで令和5年度の検査計画について意見を言いたいと考えていますので、よろしくをお願いします。

(会長)

はい。事務局お願いします。

(事務局)

詳細については生活衛生課からご説明させていただきます。印刷について、申し訳ございません。以後、もっと見やすい資料にいたします。ご意見ありがとうございます。

(会長)

では輸入果実0のことについて、ご説明をお願いします。

(事務局)

令和3年度、先ほど申しましたとおり緊急事態宣言中の期間がございまして、たまたまこの輸入果実類のところ、緊急事態宣言が発令されている期間で計画をしていたものです。その結果、そこが中止となりましたので、ここはできておりません。

今年度以降につきましては、0とならないように、きっちり検査をして参りたいと考えております。

(会長)

ありがとうございました。

では委員、お願いします。

(委員)

農産物の残留農薬等につきましては通関するとき、データを出し残留農薬についても確認します。そして必要なものは抽出検査しています。その統計は通関統計で出ていますので、それを参考していただければいいと思います。そして不合格となった産地は再度輸入す

ることは困難です。

途中で何かトラブルなりがあった場合のために、国の機関として通関するために向こうでの分析結果と、こちらでの検査をします。全量できないものですが、基本的には安全なものが入っていると思います。しかし一遍失敗すると今後その国の生産物は日本に再度輸入することは困難ですので慎重に対応されます。日本の農産物と同じだと思います。

(会長)

ありがとうございました。

【報告事項】

(会長)

では、3の報告事項に入りたいと思います。令和3年度食の安心・安全アンケート調査結果について、事務局からご説明をお願いします。

(事務局)

ありがとうございます。資料3をご覧ください。令和3年度食の安心・安全アンケート調査結果についてです。

1、調査の概要について、目的としましては府民の食の安心・安全に係る意識を把握し、京都府における食の安全や信頼性の確保の推進に資するという事で、京都府の広報モニター及び一般府民に調査をお願いし、インターネットの調査やイベント等での書面の調査をいたしました。令和3年11月から令和4年3月の間に285の回答をいただきました。調査項目については、食の安全に対する意識や関心についてお尋ねしております。

2ページにございますように、285名の回答者で、年齢は20代の方から70代以上の方までインターネットの活用で幅広く、ご回答いただいております。

また居住地域につきましても、人口的に、京都市地域からのご回答が多いですが、丹後まで幅広く、ご意見をいただきました。

3ページ3調査結果をご覧ください。1、京都府食の安心・安全についてどのように感じていますかということで、回答としましては下のグラフを見ていただきますと、安心が20%、どちらかという安心が66%ということで合わせて86%の方が、安心だという考え方を持っております。どちらかといえば不安、不安と回答していただいた方には、先ほどお話ししましたとおり、食品の産地表示について高い関心をお持ちの方が多く見られました。

中ほどのところに具体的なことを書いておまして、アサリの産地偽装問題などで、信頼が揺らいでいると思いますというご意見や、京都府の取組について情報発信が少ないというご意見をいただいておりますので、対応しないとイケないと考えております。

次に、問2、食品の安全についてあなたが特に関心をもっていることは何ですかということでございます。産地偽装のことがありまして、昨年と比べ、偽装表示についての関心が大きく増加しております。

5ページの中ほど、偽装表示についてが昨年32.8%から、今年は43.9%と大きく変化した

ということで、やはり情報が多くなることに従い、不安をお持ちの方が増えることがうかがわれました。

次に、問3、あなたは、食品の安全に関する情報について、どこから得ることが多いですかということについては、インターネットから情報を得ている方の割合が増加し、2年連続で1位となりました、右側のグラフでも、インターネットを80%の方が活用されておられるので、私たちもその対応を心がけたいと考えております。

続きまして問4、あなたは食品を購入する時に、食品の安全についてどのような点を考慮していますかということで、三つ選んでいただいております。グラフを見ていただきますと、お店、生産者、メーカー産地ということで、食品そのものよりも、製造者・販売者・産地などへの信頼感を購入の際の判断材料とされる方が多いとのことですので、事業者の方にもこの点を考えていただく取組を進めないといけないと考えております。

続きまして10ページ、問5でございます。食品の安全を高めるために、京都府がさらに強化すべき取組は何だと思えますかということで、結果としましては事業者の監視指導や、支援の取組を強化してほしいということで、引き続きの傾向でございます。

このように、状況を踏まえて、引き続き監視・指導等の取組を進めていくことと考えております。以上でございます。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

ただいまのアンケート調査の結果につきまして、ご質問、ご意見等ございますか。

はい。委員お願いします。

(委員)

先ほど申し上げましたように、疑念がもたれる情報が、どうしてもインターネットやSNSで散見されます。一度流れますとそれに賛同の意見ばかり出てきますので、関係の方々が注意しないと一気に広まりますので、十分に注意していただきたいと思えます。また逆にSNSを公の方が利用して、きちっとした広報をするということも必要かと思えますのでよろしくをお願いします。

(会長)

はい。ありがとうございます。

1点質問ですが、このアンケートで食の安心・安全に関する情報配信が少なく、京都府の取組の有無や、何が安心・安全なのかがわからないとの回答がありますが、それについて事務局からご意見ございますか。

(事務局)

はい。このご意見については、しっかりとやらないといけないなと考えております。一生

懸命、情報発信しているところですが、まだまだ届いていないということを感じまして、京都府の広報、食の安心・安全に関する SNS やホームページ等で、より PR ができるように取組をさらに続けたいと考えております。

(会長)

ありがとうございました。他にご意見ございますか。

はい。では委員をお願いします。

(委員)

府民の皆さん方が関心をお持ちのような化合物について、食品添加物や医薬品や農薬というのは安全性の評価がされ使用方法等規制されております。

評価がされてないものは、その名称を表示できませんので、その辺は徹底していただき、表示法も変わりましたので、添加物等についての除去検査については十分、注意していただければありがたいと思います。

(会長)

はい。ありがとうございます。

では、次に食の安心・安全に係る取組について事務局からご説明お願いいたします。

(事務局)

それでは食の安心・安全に係る取組についてまとめた資料 4-1 をご参考の情報としてご説明します。

農薬は周りに配慮し正しく使用というポスターで、農薬の周囲への飛散防止や、或いは作業をされる方自身の安全性について啓発をしています。

3 ページをご覧ください。食中毒について、5 月 30 日に発生したことをプレスリリースして、周知しました。

5 ページをご覧ください。今年度初めての食中毒注意報の発令で、気象条件等から注意報を随時発信しております。9 ページが第 10 号で、現在 11 号を発信しています。このように、食中毒に注意いただく条件が当てはまりましたら、報道機関にも協力いただきながら、注意喚起をしています。

10 ページをご覧ください。食の安心・安全意見交換会ということで、消費者団体との意見交換会を 7 月 21 日に亀岡の農林センター現地に参りまして、センターでの取組について、特に京都府における環境にやさしい農業の推進について情報交換させていただきました。

11 ページをご覧ください。ゲノム編集技術を利用した食品ってどんなもの？ということで、9 月 20 日にリスクコミュニケーションを行いますので、ご興味を持っていただきましたら、ぜひご参加いただけたらと思います。よろしくをお願いします。

15 ページをご覧ください。京都府、食品ロス削減推進計画で、食品ロスの取組について 10 年間の計画を発表しておりますので、ご参考にご覧いただけたらと思います。以上資料

4-1 でございます。

資料4-2につきまして、ご説明します。食に関する京都府の取組です。

1 ページは、第6回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクールで、ちょうど今、夏休みの皆さんに取り組んでもらえるようコンクールを開催しております。食に関する目標と実践されたことについてのコメントを応募いただくコンクールですので、ご参加いただけましたら幸いです。よろしくお願いいたします。

そのほか、食についての取組、施設公開などプレス発表したものです。ご覧いただけましたらと思います。

クリップの中の一番後ろには府民だよりで掲載したものです。京都の食材を食べ尽くそうということで、食材についての発信を府民だよりでさせていただいております。

それと、錦秋膳の販売が始まります。ご自宅で料亭の味を味わっていただけますので、ご活用いただけましたら幸いです。以上でございます。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

京都府の様々な取組について、ご説明いただきました。何かご質問、ご意見ございますか。

はい。委員をお願いします。

(委員)

資料4-1の5ページに、食中毒注意報の発令の取組が掲載されていますが、この食中毒注意報の発令は、食中毒が発生したという事実だけを伝える発表なのか、もしくは府民に講じるべき対策も含めて示す発表なのか、どういうものなのでしょう。また、何回も発令されると食中毒予防への意識が薄れてしまう心配もありますので、その考え方についても教えてください。

(会長)

では、生活衛生課からお願いします。

(事務局)

資料の5ページ、6ページをご覧ください。注意報を発表いたしますと、府のホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせいたします。

それと併せまして、府の保健所から、各市町村の教育委員会、商工会、教育施設、主要なスーパー食品関係組合等に、連絡いたしまして注意喚起させていただきます。

それから府の保健所に、食中毒注意報発令中という看板を掲示してありまして、6ページの裏面でございますとおり、食中毒予防のためにどうしなければならないかということについても、啓発させていただいております。

何回も出ると、委員がおっしゃるとおり、またかというところがありますが、気象条件等の基準に従いまして発令をしておりますので、マンネリ化しないように、毎回きちんと皆様

にお届けできるように、これからも啓発を続けていきたいと考えております。

(委員)

はい。丁寧に対応してもらっていることが、よくわかりました。今後もどうぞよろしくお願ひします。

(会長)

やはり、主に食品業者、飲食店への指導、注意喚起が中心になりますね。このような地道な取組の結果、令和3年度の食中毒は、2件しか起こらなかった。その点について、事務局、生活衛生課からお願ひします。以前からどのように推移してきたのか、0を目指してあと少しというところについて、いかがですか。

(事務局)

食中毒は、令和3年度は2件でした。食中毒の件数が非常に少なかったのは、外食が少なかったということも正直関係しているのかなというのはございますけども、一方でコロナ禍によりまして、皆さん手洗いなどを徹底されたということも大きいかなと思っております。

ここ数年、府内で食中毒は多く発生しておらず、令和3年度は京都市を除く京都府で発生件数が2件、患者が10名、京都市内で発生件数4件、患者が125名でした。令和2年度では、京都府内で4件発生して、そのうち2件が行政処分案件になったという状況です。

幸いにして、それほど件数も多くありませんし、重篤な方が出られたというようなこともなく、啓発の結果が現れているのは、非常にありがたいことだと考えているところです。

(会長)

はい。ありがとうございます。やはり、HACCPの徹底などもあり、この食の安全の推進が進んで、食中毒は、長い目で10年単位で見ると、かなり減少してきたということですが、いつまた発生するかわからないので、注意が必要だと思います。

他にございますか。はい。委員お願ひします。

(委員)

本来はこの場で言うことではないのですが、食品ロスの削減計画は、このように立てられて10年単位でしっかり進めていかれるということで減ると思うんですが、私、ごみの方の審議もしておりまして、食品ロスになってしまったものの資源化が京都府においては施設が少なく、府外に持って行くのが実情のようです。

ロスになってしまったものをリサイクルするような、それを京都府の中で循環するような形で、食品ロスのことを考えていただけたらなと思います。ここでの場所ではないかもしれませんが、よろしくお願ひします。

(会長)

はい。どうもありがとうございます。では、事務局お願いします。

(事務局)

循環型社会推進課です。ご意見ありがとうございます。京都府内におきましては、産業廃棄物処理業の許可を受けて食品ロスの再生処理をしている業者さんは2業者おられまして、それぞれ再生処理をいただいている状況です。一方、産業廃棄物の移動というのはなかなか、排出をされる事業者様が各自でご契約されているという事情もございますので、それぞれが目的に合ったところに、ご依頼されています。

この動きは行政がコントロールできるものではないですが、我々としましても、京都府内で完結すればそれはベターだと思います。なるべくリサイクルに回るように、無駄に処分されないように事業者様にご協力をお願いしたいと思っております。

(会長)

はい、どうもありがとうございました。

では、まだご発言いただいていない新任の方々から、ご意見いただけますか。委員からお願いします。

(委員)

はい。非常に多くの取組がなされていることを改めて知ることができたのですが、気になったのが実際これだけの取組がなされて、いわゆる事故、食中毒やアレルギーがどのぐらい発生してしまったのだろうか。

それを受けて原因とか精査されていると思うのですが、そのあたりが少しわかりにくかったのと、食中毒が2件で非常に少ないこと、おっしゃった手洗いの影響が大きいとすれば、そのことをもっとアピールされればと思います。それだけでもかなり違う。

今回こういった社会情勢の中で、手洗いが進んだ結果、食中毒対策としても効果があったということをもっとアピールしていけば、それが予防に繋がるのだろうなということを感じました。

(会長)

はい。ご意見ありがとうございます。

私はこの委員を、10年以上やっていますが、今、委員がおっしゃったように、アウトプット、何をどれぐらい取組をしたかだけでなく、結果がどうであったかということを目標にすべきだということ、食中毒で0を目指しましょうとか、食中毒の発生件数やアレルギー事故の発生件数などで評価していったらどうかということ、申し上げてきました。

一方、行動計画ですので、何をどれぐらいしたかということがベースになり、どうなったかということには繋がっていない状況なのですが、それは長年の課題でありますので、どのような取組でこういった実態が変化したのかということは検証してほしいと思います。

だから食中毒が2件になったということは、驚くべきことで、手洗いの効果もさることながら、確かに食品、飲食店の利用が少なかったということも大きいのかもかもしれませんね。では、小売店の代表としてご参加いただいております委員、ご意見をお願いします。

(委員)

はい。2点ありまして、1点は食品ロスの問題ということで、企業として食品ロスに取り組んでいて、てまえどりの取組も推進しているのですが、やっぱり難しいところも一方ではありまして、残さないように販売をしていくと、逆に早く売り切れてしまって、お客さんが、もう商品がないじゃないかということもあります。小売の立場としては、高島屋さんにあると思って来たのに商品がないとか、そのバランス感が非常に難しく、普段苦慮しています。取組を続けていきたいと考えています。

もう1点が、食中毒なのですが、サルモネラやカンピロバクターなどの菌の食中毒の防止というのは、先ほどの注意報の話もありましたように、きっちり取組をし、推進しています。アニサキスの食中毒は、京都店では発生してないのですが、弊社グループの他店では、何度か発生をしまして、ブラックライトを当てるなど、調査をしていますが、やっぱり難しいことがあります。そういう技術を今後開発していけば、もっと食中毒が減るのではないかといいところも注視しながら、今日、この審議会に参加しています。様々なお立場から、いろいろな見識が広まっていくと思います。普段からその辺を踏まえて、我々営業して、きっちりやっていきたいと考えております。

(会長)

食品ロス。減らすということと、顧客のニーズにこたえるってということと、バランスが難しいということですね。売り切れても仕方ないというような意識を消費者も持つ必要があるのかもかもしれませんね。

(委員)

いろんなお客様がおられまして、店頭で叱責を受けることもありますし、食品ロスを少なくしたいので、弊社に入っているお取引先の営業利益のところにも関わる問題ですので、バランスを見ながら進めたいと考えております。

(会長)

ありがとうございます。アニサキスについては、最近、増加しており注目されているところですね。

委員、水産の立場からご意見をお願いします。

(委員)

今日初めてということで、まず府民としての感想ですが、かなり食の安心・安全については、こんな取組をしているのだと、今まで漁業関係については知っておりましたけど、農業

をはじめ、いろんなところで、これだけの努力をしているのだということが、一府民としては全く知らなかったのもう少し府民にこの審議会であるとか、このような取組についてアピールが必要かと思いました。

また漁業の方で、私は30年以上、漁協で仕事していたのですが、昔30年前からいうと、安心・安全への取組は、もう格段、水産業についても努力をしております。

その中で価格の方なのですが、一部の魚種を除きましては、なかなか、金額が向上していない。ハマチ1匹が缶ジュース1本に負けるといったようなことも起きていますので、安心・安全への取組は費用がかかることはたくさんあります。その辺、お金をかけても、末端の価格というところまで反映しにくい。定価があるものは、その部分はコストアップしたということで定価を上げていくわけですけど、競りを中心に消費者が価格を決めて、消費者の方から順番に降りてくるような形になるので、その努力した分が価格にすべて反映されていけば、もっともっと取組がしやすくなるという印象を持っております。

(会長)

どうもありがとうございました。価格についてのご指摘をいただいたのはこの審議会では初めてだったかと思います。食の安全については、また費用もかかっているということ。貴重なご意見をいただきましてありがとうございました。

委員、小売の立場から、ご発言お願いできますでしょうか。

(委員)

我々は小売店の組合が集まった団体でございます、特に食の安心・安全というものにつきましては、お店の方の意識を掴みにくいところもあります。

食肉組合や魚屋さんの組合など、HACCPについて研修勉強会をやっておられるので、万全の体制を整えているのではないかと考えております。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

食品製造の委員、ご発言をお願いします。

(委員)

はい。私ども食品産業協会の方では、HACCPの問題、食品表示の問題が、この1、2年、大変だったので、特にHACCPに関しましては、コロナの影響で講習会もなかなか開けてないということと、そういうことの結果か、おそらく現在でも、本格的に実施されているところの割合が低いと思います。

行き渡っていないのが現状だと思いますので、できるだけ、事業者の皆さんに実施していただくようお願いするとともに、まだまだ知らない方もたくさんおられると思いますので、講習会を開いていただいて、皆さんに普及をお願いしたいと思います。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

委員、お願いします。

(委員)

私は50年以上、生活衛生営業指導センターの役員を続けています。何千件もの業者がおられます。昔は、食中毒発生が多くあり、営業を停止された店も多くありました。これが、今2件というのは、京都府も頑張っておられると思います。

(会長)

はい。どうもありがとうございました。

委員の皆様方からいただきました貴重なご意見を踏まえて、第6次計画を進めていただけるようにと思います。本日はいろいろご意見賜りましてありがとうございました。

委員から、追加の意見があります。お願いします。

(委員)

以前から気になっておりましたのが、この書類の多さで、事前に書類を送っていただいております。そしてまた当日も同様の書類を置いていただいておりますので、もったいないと思います。私は今日、送っていただいた書類を持参しております。

変更については、この部分が前に送った書類から変更になりましたと、おっしゃっていただいた方が、いいのではないかなと思っております。よろしくお願いします。

(会長)

はい。ありがとうございました。では事務局の方にお返しします。

(事務局)

はい。会長、ご司会ありがとうございました。

また、各委員の皆様方におきましても貴重なご意見をいただき、どうもありがとうございました。

本日の会議で、会場の声が、リモートの各委員の皆様にもちょっと届きにくかったというところがあったかと思います。大変申し訳ございません。その他、会議の運営上のご意見もございますので、このあたり、次回の会議では対応させていただきたいと思いますので、どうぞご容赦ください。

それから事務局から1点、お知らせをさせていただきます。次回のこの審議会ですけれども、令和5年3月に、5年度の計画についての審議をいただきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは閉会に当たりまして、健康福祉部の生活衛生課長からご挨拶いたします。

(事務局)

はい。委員の皆様方におかれましては、本日は長時間にわたりまして、熱心なご審議をいただき誠にありがとうございました。

本日いただきました数々の貴重なご意見は、今後の食の安心・安全の推進につなげて参りたいと考えておりますので、引き続きまたご指導、ご協力いただきますようよろしくお願いいたします。本日は誠にありがとうございました。

以 上