

■ 平成 27 年度 第 2 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 28 年 3 月 25 日（金）午前 10 時 30 分～

会場：総合保健医療センター 2 階講堂

<p>司 会</p>	<p>本日は、お忙しい中お集まりいただきまして、どうもありがとうございます。 これより、平成 27 年度第 2 回新潟市食の安全意見交換会を開催いたします。 私は、司会を務めます本間と申します。よろしくお願いいたします。 それでは、開会にあたりまして、保健衛生部阿部部長よりごあいさつ申し上げます。よろしくお願いいたします。</p>
<p>阿部保健衛生 部長</p>	<p>どうも皆さんおはようございます。本日はお忙しいところ食の安全意見交換会にご出席いただきまして、大変ありがとうございます。また、委員の皆様には食の安全をはじめ、本市の保健衛生行政に、日ごろから大変お世話になります。この場を借りて改めて感謝申し上げたいと思います。</p> <p>さて、来月 23 日、24 日と新潟で開催されます G 7 新潟農業大臣会合が一つのきっかけでございますけれども、食の新潟、新潟の農業、食の文化を世界にアピールする機会だということで、ぜひ成功させたいということで、全庁挙げて取り組んでいるところでございます。</p> <p>保健衛生部といたしましても、食品事故などの未然防止のため、食品取り扱い施設、宿泊施設などへの事前監視指導の実施や、開催期間中の救急医療体制の整備といったところの取り組みで会合の成功に向けまして、関係機関、団体、事業者の皆様とともに今、準備を進めているところでございます。</p> <p>今後も食の新潟をさらに進化させていくためには、食の安心・安全がその土台になってくるわけでございますので、引き続き食の安全基本方針に基づきまして、衛生管理の増進を図る施策の実現、充実に努めまして、本市の食の安全への信頼をさらに高めていきたいと考えております。特に全国規模で今、推進が図られております、HACCP による衛生管理については、本市においても普及促進に向け取り組んでいるところでございますけれども、次年度から食品事業者に対する研修会の開催など、HACCP 導入を促進するための取り組みを強化していく予定としております。</p> <p>本日は、ご案内のとおり平成 28 年度の食品衛生監視指導計画の案、並びに食の安全基本方針に基づく事業の今年度の実績や次年度の事業計画などについてご説明をさせていただくこととしております。限られた時間でございますけれども、皆様からは今後も食の安心・安全に向けた施策の充実のため、忌憚のないご意見を頂戴できればと考えていますので、よろしくお願いしたいと思います。</p> <p>なお、本日で委員の皆様様の 2 年の任期が満了になるわけでございますけれども、引き続きお願いさせていただき委員の方も大勢いらっしゃいますが、この場をお借りいたしまして、この 2 年間ご協力いただいたことに心から感謝申し上げます。簡単でございますが、あいさつとさせていただきます。本日は、よろしくお願いいたします。</p>

<p>司 会</p>	<p>阿部部長、ありがとうございました。</p> <p>それでは、本日の意見交換会の説明をさせていただきます。まず、時間ですが、本日は正午までを予定しております。また、この会は新潟市食の安全意見交換会の傍聴に関する要領の規定により、公開となっております。後日ホームページなどで議事録のほうを公開させていただきますので、意見交換会は録音させていただきますのでご了承ください。</p> <p>また、会議の傍聴者の定員は 10 人以内となっております。そして傍聴者は発言できません。本日、傍聴者は 6 人の方がいらっしゃっています。</p> <p>それでは、次に配付資料の説明をさせていただきます。資料のご確認をお願いいたします。まずお配りしました次第の下に資料の一覧が載っておりますので再度ご確認ください。本日、資料をお忘れになった方がいらっしゃいましたらお申し出いただければと思います。なお、本日新たにこちらの座席表と市役所課関係の出席者名簿両面となっておりますけれども、お配りいたしましたので、こちらのほうもご確認をお願いいたします。なお、本日、吉本委員は都合によりご欠席となっております。</p> <p>議事に入る前に、再度マイクの説明をさせていただきます。ご発言なさる前にこちら右のほうにありますボタンを押していただきますと赤いランプが点きますので、まずお名前をおっしゃっていただいて、それからご発言のほうをお願いいたします。</p> <p>それでは、これより議事に入ります。進行のほうは会長が行うこととなっておりますので、浦上会長、よろしくをお願いいたします。</p>
<p>浦上会長</p>	<p>それでは、意見交換会を始めさせていただきたいと思います。今日は委員の皆様ご出席ありがとうございます。また、多くの傍聴人の方々が来られて、非常に関心の高さが分かるようで頼もしく思います。</p> <p>それでは、まず議事の（１）「平成 28 年度食品衛生監視指導計画（案）及び市民意見募集結果について」説明をお願いいたします。</p>
<p>事務局：齋藤</p>	<p>食の安全推進課管理係の齋藤と申します。資料 1－1 と資料 1－2 の「平成 28 年度新潟市食品衛生監視指導計画（案）」と、これについての市民意見募集結果についてご説明させていただきます。</p> <p>まず、資料 1－1 「平成 28 年度新潟市食品衛生監視指導計画（案）」をご覧ください。本計画は、食品衛生の監視指導における具体的な取り組みをまとめたもので、食の安全推進課、食肉衛生検査所、衛生環境研究所が実施していきます。</p> <p>はじめに、2 ページの「第 1 食の安心・安全に関する市民アンケートの結果」をご覧ください。こちらには、平成 27 年度中に実施したアンケートで、食の安心・安全についての不安や施策について不十分に感じている項目についてのアンケート結果を掲載しています。本計画は、これら市民アンケートの結果や、最近起きた食中毒、不適切な食品の取り扱い事例等を踏まえ、重点的な監視指導事項を策定しています。</p> <p>4 ページをご覧ください。平成 28 年度は重点的な監視指導事項を 5 つ挙げています。その中から平成 27 年度からの主な変更点について説明させていた</p>

だきます。まず、4ページの1「食中毒対策」の項目の上から3つ目の食肉に関する食中毒対策について、昨年の6月に豚肉の生食が禁止されたことから、それを中心に指導していくことを盛り込んでいます。続いて4ページの2「収去検査の実施」についてです。検査計画の詳細について、12ページと13ページに掲載されておりますので、そちらのほうをご覧ください。

市民アンケートで輸入食品に対する不安が多いことが示され、さらにT P P締結による輸入食品の増加が見込まれることから、平成28年度は12ページ表の中ごろの分類「その他の食品」中に、「輸入加工食品」の項目を設けました。その項目について45検体の食品添加物の検査を実施します。また、放射性物質検査については、平成27年度と同様に市内産の農産物、水産物、新潟市食肉センターで解体された豚肉について行いますが、これまで市内産の食品について基準値を超過した検体が無かったことから、保健所で実施する平成28年度の農産物、水産物については検体数を30検体に減らしています。これにもなって、昨年度は重点的な監視指導事項に入れていましたが、平成28年度案からは削除しております。

次に、5ページ下段の5、H A C C Pに基づいた衛生管理の導入普及推進を新たに重点的な監視指導事項としました。これについては、後ほど議事の(3)「食の安全基本方針に基づく平成28年度事業計画(案)」の中で詳しく説明されますが、研修会や監視指導、H A C C P普及促進連絡会議の設置等をとおして、H A C C Pの概念に基づいた効果的な衛生管理の導入推進を強化していきます。なお、H A C C P普及促進連絡会議は現在、設置手続き中で、正式な名称は新潟市H A C C P普及促進連絡協議会となる見込みですので、決定し次第、修正する予定です。

続いて、6ページ「第3 市民とのコミュニケーション」についてご説明いたします。市民アンケートで特に不十分だと感じている取り組みに、食の安全に関する情報提供が最も多かったことから、7ページ上段「メディアやパンフレットなどによる情報提供」に示すとおり、本年度からすでに実施してはいるのですが、例えばT e N Yの「いきいき新潟」など、テレビ等を活用した積極的な情報提供や、P Rパンフレットによる周知を引き続き行ってまいります。この分野については後ほどご説明しますが、市民意見を受けて、表現を修正した部分となります。

次に、「立入監視検査」について説明いたします。10ページをご覧ください。こちらの表では食品と事業者の施設業種ごとに立入監視検査の必要性の高い順にAからFのランクに分類し、年間の検査回数を定めています。平成27年度からの変更点について説明いたします。「Aア」ランク、平成28年度の重要監視施設は、平成27年度中に食品衛生法違反等による行政処分を受けた施設を選定しております。また、これまで「Aエ」ランクとしていました総合衛生管理製造過程承認施設及び対米輸出水産食品加工施設については、地方厚生局からの立入検査が行われることにより、H A C C Pに基づく衛生管理が実施されている施設であることから、「Bイ」ランクの広域流通食品を製造・加工する規模の大きい施設のほうにまとめました。また、表の一番下「その他」を「常

時」と「随時」に分け、「随時」のほうに、これまで「Eイ」ランクとしていた食品行商と新たに季節飲食店営業、臨時飲食店営業を設定しました。これらの業種については、常時施設はあるものではなく、営業許可申請を受けて監視指導を実施することから、「随時」に分類することとしました。この食品行商のランク変更に伴い、従来の「Dイ」ランクだった氷雪販売業と「Dウ」ランクの許可条件付きの製造業等をまとめて、「Dイ」とし、「Dエ」ランクだった給食施設、学校を「Dウ」に繰り上げています。

続いて、11 ページ2「一斉取締り」の(1)実施時期について、年末一斉監視の実施開始日を11月1日から11月15日に変更しました。一斉取締りはその都度、国の実施方針を踏まえて計画を策定しており、その通知の発出時期に合わせたものになります。

最後に、12 ページ、13 ページをご覧ください。先ほど重点的な監視指導事項のほうで収去の食品等の検査の計画の詳細については触れていますが、こちらのほう、表の見やすさ、分かりやすさについても考慮した変更が2点あります。まず、1点目は従来、保健所と食肉衛生検査所で実施する検査内容をまとめて一つの表にしていたのですが、これをそれぞれに分けました。また、2点目は、検査の実施内容について具体的な内容が分かりやすいように、例えば添加物に括弧して、着色料等と記載するなど、より詳細に記載するよう変更しました。

続いて、資料1-2「平成28年度新潟市食品衛生監視指導計画(素案)意見募集結果」についてご報告いたします。平成28年1月25日月曜日から2月23日火曜日までの期間で意見の募集を行い、2名の方から7件の意見の提出がありました。

3ページをご覧ください。監視指導計画(案)第3「市民とのコミュニケーション」の2、市民への情報提供と意見交換について、テレビや新聞などのマスコミの活用を検討したらどうかとの意見をいただきました。これについては、すでに実施している内容であるため、取り組み内容を分かりやすくするために表現を修正します。修正の内容については、6ページをご覧ください。こちらにありますとおり、表題に「メディア」という言葉を入れ、項目の順序を変更する修正を行いました。

次に、4ページをご覧ください。監視指導計画(案)第5「立入検査」の1「監視施設のランク分け」では、アイス等の自動販売機の届出制についてと、自動販売機の検査回数についてご意見をいただきました。また、2「一斉取締り」では、事前通告なしの監視指導についてのご意見をいただいています。なお、これらの意見を受けての案の修正は考えておりません。

続いて、5ページ監視指導計画(案)第6「食品等の検査」の1「保健所による収去検査等」に関して、特定の自動販売機で販売されているアイスクリーム、コーヒーのお湯、信濃川河口に生息する魚介類、これらの食品の検査についてのご意見をいただきました。これについても意見を受けての案の修正は予定しておりません。

以上で、資料1-1、資料1-2の平成28年度食品衛生監視指導計画(案)

	及び意見募集結果についての説明を終わります。
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、委員の皆様、今の説明につきまして、ご意見やご質問があったらお願いしたいのですが、いかがでしょうか。いくつかの点が新しく変更になるようですが、それ以外の点でも構いませんので、よろしくお願ひします。どなたか、いかがでしょうか。</p> <p>それでは、私からお聞きしたいのですが、資料1-1の4ページのところの「食中毒対策」で、4番目のところで「牛の枝肉について、腸管出血性大腸菌の全頭検査を実施し」とあるのですが、これは枝肉を検査するのではなくて、牛を検査するということですか。どのようなことを具体的にやられるのか教えていただけるとありがたいのですが。</p>
食肉衛生検査所 佐藤所長	食肉衛生検査所、佐藤でございます、よろしくお願ひします。質問ありがとうございました。これは、牛を処理して枝肉の状態になったときに拭き取り検査をしまして、腸管出血性大腸菌の検査をするということでございます。
浦上会長	つまり、牛の腸管の中に持っているか、持っていないか、ではなくて、枝肉をチェックするということなのですね。
食肉衛生検査所 佐藤所長	最終的に枝肉が流れていきますので、枝肉の検査をしております。
浦上会長	ありがとうございました。見つかった場合にはどのように処理されるものなのでしょうか。
食肉衛生検査所 佐藤所長	牛の場合には、処理をして概ね2日程度、検査のたびに冷蔵庫に保管しておきます。その間にBSEの検査をしたり、それから放射性物質の検査をしたり、腸管出血性大腸菌を検査したりということをやりますが、腸管出血性大腸菌がもし出た場合には、塩素消毒をして再度拭き取りをしまして、腸管出血性大腸菌陰性ということで出荷するという工程になっております。
浦上会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>ほかに、どなたかいかがでしょうか。</p>
箱岩委員	箱岩です。8ページの食肉衛生検査所の2のところで、「1頭ごとの疾病検査」と書いてあるのですが、どのように検査をされるのかお聞きしたいと思います。
食肉衛生検査所 佐藤所長	食肉衛生検査所の佐藤でございます。1頭ごとの検査といいますと、私どものところでは特に、と畜場法という法令の規定がございまして、そこに規定されている家畜については、馬、牛、豚、山羊、めん羊でございます。生きたままの状態でも搬入されますので、まず生体検査、生きています検査で疾病の検査をまず判定します。そのあと、と殺、解体処理に入るわけなのですが、と殺したあと内蔵が見えてきます。当然頭も切り落とされて出てくるわけですが、まず枝肉検査をしまして、内蔵を出したあとの腹腔、あるいは胸腔の中に病気がないか1頭ごとに検査します。内臓検査でございますが、内臓については舌、心臓、肺、肝臓、胃、大・小腸になるわけですが、そこに病気がないか1頭ごと全部検査をします。そのあと枝肉の状態、脊髄から半分は裂けた枝肉状態にな

	<p>るのですが、その時点でもそれぞれ異常がないかを検査して、合格あるいは未出荷を判断しています。</p> <p>なお、目視で検査をしているのですが、目視で分からない病気もございます。それらについては精密検査、微生物検査、病理検査、理化学検査等を行いながら、病気になっていないかどうか判定をして消費者に食べていい肉を出しているという工程になります。</p>
箱岩委員	ありがとうございました。
浦上会長	微生物検査を行うために、先ほどもおっしゃっていましたが、冷蔵庫の中に2日置くという時間が必要になるということなのでしょう。
食肉衛生検査所 佐藤所長	牛の場合ですと、放射性物質検査については翌日になります。BSE検査については当日やっています。それから腸管出血性大腸菌についても翌日結果が判明しますので、それぞれの検査がすべて陰性だったら出荷するという事です。ただ、具体については1頭ごと検査したあと冷蔵庫にほぼ1日、一晩置いて出荷するという流れになってございます。
浦上会長	ありがとうございます。ほかにどなたかいかがでしょうか。
立山委員	7ページに、「メディアやパンフレットなどによる情報提供」とあるのですが、本日の赤いパンフレットが作成していただいたというものなのでしょうか。以前のものがよく分かっていないので。お願いします。
事務局：廣川	食の安全推進課、廣川です。今日、皆様にお配りしてあります「おいしい・あんしん・新潟市」というパンフレットなのですが、これは本年度4万部作成いたしました。この目的なのですが、新潟市が食の安全についていろいろ取り組みをやっているのですが、市民への認知度も低いということがありまして、保健所でやっています監視指導であるとか、いろいろな検査であるとか、危機管理、それから講習会、イベント等での食の安全の取り組みを広くPRしようということです。これについてはスーパーであるとか飲食店、それから公共施設等に配布しましたし、成人式でも配布していただいたと思うのですが、そのようなことで新潟市の取り組みを知っていただくということで作成しました。皆さんもまたどこかで目にするかもしれませんが、このような取り組みを行いました。
箱岩委員	箱岩です。4ページの食中毒対策のところ、ノロウイルスに関して「手洗いの励行」とあるのですが、そのほかなのですが、手洗いだけではなくて吐物とか何か飛散したものが乾いて舞って吸ってしまっても同じことが起きるので、それも付け加えてほしいなと思っているのですが、いかがでしょうか。
事務局：飛田	食の安全推進課の飛田です。ノロウイルスの食中毒対策として、パンフレットを用意させていただいて、それに基づいて指導もさせていただいているのですが、その中で、やはり吐物の処理というものは適切にやらないと、やはり乾燥して舞い上がって広がりますので、吐物の処理ということを適切にやってくださいということで指導させていただいています。
箱岩委員	ありがとうございます。

浦上会長	よろしいでしょうか。確かに、ノロウイルスは便だけではなくて吐物にも出ますので、確かに小学校なんかでそれで感染が起こったという例があるみたいです。ほかにご意見いかがでしょうか。
箱岩委員	箱岩です。5ページの「表示の確認」というところで、原産地表示で、これは国の政府のものとかあって、いろいろあるのでしょうけれども、原産地表示は加工した場合はしないでいいのですよね。加工した場合は、例えばピーナッツとかを加工して、おせんべいの中に入れていても、そのピーナッツに関してどこも良心的に書いてあるところもあるけれども、しないでいいことに国が定めているのですよね。その辺、何か表示が市の独自性があるのもいいのかなと思いました。
事務局：齊藤	ありがとうございます。食の安全対策係の齊藤と申します。原産地表示のことだと思うのですが、表示をしなければいけないという食品が表示基準というものに定まっていますので、それに沿って厳密に指導はしていきたいと思っております。
事務局：羽賀	今、食品の産地表示ということで加工食品というと一般的にどんな食品もかなり流通しているかと思うのですが、その中で国が決められた決まりがありまして、より生鮮品に近い加工食品というのがあります。例えば、今のピーナッツとか、ただ単に加工食品でも魚を干しただけだとか、塩を振っただけだとか、そういう簡易な加工食品については決まりで原産地表示が必要になりますので、そういったものについて決められた食品については、きちんと確認をしているということなのですが、ただ非常に加工度の高い、例えば食パンとか、その中の小麦が何グラムとかと、当然小麦に何々産なんて書いていないと思うのですが、そういった加工度の高い食品については、必ずしも原産地表示が必要ないので、中には業者によって任意で付けているところはあるのですが、その表示がないからといって駄目だよという形にはなっていないのですね。一応そういう決まりになっているので、その辺で原産地表示が必要な加工食品についても確認しているという感じなのですが、よろしいでしょうか。
箱岩委員	商品を買ったときに、どこどこ産の魚だったか、ちょっとあれだったので、書いてある裏を見たら産地と、加工ではない魚の揚げた場所の表示が違っていた。売りの名前と揚げた場所。商品名にはノルウェー産とか何とかと書いてあって、その裏を見たときに中国か何か書いてあったような。ちょっと加工して、揚げた場所と加工する場所を、商品として出すにはあれがあるので、よろしいでしょうか。
事務局：羽賀	魚は、詳しい表示を見ていないので言えないのですが、水揚げ港とか、そういった獲った海域を原産地ということで表示しなければいけないとなっていますけれども、そのほかに水揚げして例えば新潟で加工したとなれば、加工者という表示の項目の中に加工した者、それから加工したところの住所を書かなければいけないのですが、そういったもので混同されているか、もしくは実際にその表示が間違っているのかと思うのですが、もしそういうもの

	があればお知らせしていただければ、私どもも随時確認しておりますので、よろしく願いいたします。
箱岩委員	ありがとうございました。
浦上会長	よろしいでしょうか。表示の問題は私も学校で教えているのですけれども、非常に面倒くさいです。分かりにくくて、しかも今、表示の法律が変わったところの端境期で、古い書き方でも新しい書き方でもいいという、非常に複雑なことになっていると思うのですが、最後におっしゃった市で独自のことをやってもいいのではないかみたいなことをおっしゃいましたけれども、それはどうということなのでしょうか。
箱岩委員	国の方針というか、政府の方針はあったとしても、市だけの、せっかくいい課があるものですから、独自性、市で販売するものに関してはきちんとした表示にしましょうとか、それは新潟市だけなのでしょう。新潟市が県で決めたものを、たまたまサトイモがあって回してもらって。これはまた少し違うのですけれども……県のマークをいただいていると。
浦上会長	特別栽培農産物ですね。そうするとまた表示が変わってくるので、それではないかと思います。
箱岩委員	そうですね。市ではそういう取り組みをしているよというような何かがあってもいいのかなと思ひまして。そういうことで挙げさせていただきました。
浦上会長	いかがでしょうか。独自性ということで。確か、東京都がやりましたね。東京都で売る物に関しては国産品なのか輸入品なのか書けと。ところが、それをやられると東京都で売らなくても新潟でつくったものを中間業者がもしも持って行ってしまったら違反になってしまうのですね。そういう意味で、はっきり言って製造業者はかなり混乱していたというのは覚えています。ですから必ずしも簡単にはいかないと思うのですが、新潟市の場合、その辺どうお考えなのかお聞かせ願ひたいと思います。
事務局：羽賀	具体的に検討する以前に、今、浦上先生がおっしゃったように全国的な決まりと、一部、やはりそれを許可してしまうと、新潟市では通用しても、ほかの自治体ではまったく通用しなくなるので、やはり混乱を招くという恐れがあると。消費者の皆さんには非常にいいことなのですが、やはり混乱を招いて、食品というのはいろいろなところに流通していきますので、やはりうまくないのかなと考えています。ただ、今、新潟市、所管課はうちではないのですけれども、一部表示という意味合いから、独自性を出そうと。食品の衛生の表示ではないのですけれども、一部独自性を出そうという取り組みを实はしております、それについては廣川係長から。
事務局：廣川	廣川です。これは保健所が担当というのではなくて、ニューフードバレー推進課のほうが進んでいる事業で、新潟市の食品の機能性について、新潟市が認証しようという制度が来年度から始まるということです。新聞にも少し出ておりましたので、皆さん見られた方もいらっしゃるかと思います。新潟で製造された加工品や生鮮食品に、そこに含まれる栄養成分等の機能について決められた文言ではあるのですけれども、新潟市の認証マークを付けて働き等につい

	<p>て根拠のあるものであれば、それを表示していこうという動きが出ております。詳細は今とは言えないのですが、来年度から、そういう取り組みも始まっていくということでお知らせしておきます。</p>
浦上会長	<p>ほかにどなたか。</p>
立山委員	<p>今年度から振り返ると、大幅な表示が改正されまして、この計画は来年度の表示講習会を行いますということで、5ページにも挙がっていますが、今年度どのくらいの講習会を、変わったことに対してやられたのか。来年度はそれを受けて、どんなふうにお考えになって、ここに文言を書いたのか内情をお知らせいただきたいのですが、</p>
事務局：齊藤	<p>食品安全対策係の齊藤と申します。今年度の主な取り組みといたしまして、まず11月上旬に県と市合同で県内、市内含めた事業者に対して、まず法律がこういうふうになりましたよ、こういうふうにつくることになりますよというご説明をさせていただきました。それから1月の下旬になると思いますが、市内の販売業者を主体にアレルギー表示の経緯について詳細な講習会を開かせていただきました。主な取り組みはその3回の講習会になります。来年度は、まだ計画の段階なのですが、やっぱりどうしてもアレルギー欠落というのは出てきますし、その辺のところを重点的には考えていこうとは思っております。それから10月1日から野菜とか魚とか、生鮮食品の表示の書き方がガラッと変わってくるので、その辺のところについても講習会等で情報を普及させていきたいと考えております。よろしいでしょうか。</p>
立山委員	<p>ありがとうございます。今、アレルギーのことに関心が高いというお話があったのですが、新潟市も多くの外国からいらっしゃる方もお住まいになっていると思うのですが、国によってアレルギーの食品の指定とか違いますよね。ここ新潟市は日本ですので、日本の決まりでしていくことはもちろんなのですが、そういうような将来的にはほかの国のほうでたくさんアレルギーの事例で、この食品はといて挙がっているようなものについての資料とかデータというものを蓄積していくということは、もちろんお考えはないですよね。どこまで下ろしていくかというのは、また別の問題だと思うのですが、何かそういうことに関して、もっと早くしてほしいとか、今の状況で対応できるかなとか、そういう感触があったらよろしければ教えてください。</p>
事務局：齊藤	<p>食の安全推進課の齊藤です。日本の中では、まず必須に書かなければいけないものは七つの項目です。小麦とか落花生とか、そういうものがあるのですが、あとの20種が任意表示という形になって大豆などがあるのですが、その辺を加味できていけば健康被害的には担保できるのかなという考えが基にもありますし、国の動向を見ながらいろいろなことを進めていかなければいけないので、ちょっとそういうデータのことはまだ考えたことはありません。</p>
立山委員	<p>ありがとうございます。</p>
浦上会長	<p>アレルギーの場合、私たちの学校の学生なんか飲食店でアルバイトをしているのです。そうすると、対面販売の場合には表示は要らないですね。それは</p>

	<p>店員が答えられるからというのが原則になっていると思うのですが、全然教育を受けずに店舗に立たされているんですね。ですから、お客さんに聞かれても全然分からないことがあるので、そういうものの特に飲食店や販売店への指導もしていただけるとありがたいと思います。</p>
事務局：齊藤	<p>ありがとうございます。</p>
事務局：羽賀	<p>今の販売店の関係なのですが、我々もそれを非常に危惧しております。我々は食品衛生法に基づいてやっているのですが、ただ飲食店で特にアレルギーを殊更に強調して、うちのメニューには何々がありませんと表示しているにもかかわらず、混入しているという事例が実は何件かありまして、それをもって処分だということにはならないのですが、ただ消費者の健康に関する重要な案件ですので、そういう場合には市の消費生活センターと一緒に指導して、消費者庁に事例報告をしているという事案が何件かあります。それから、その事案を受けての講習会も、実は一部、越権行為かなと思うのですが、消費者の命にかかわることなのでということで講習会を通じてお話しさせていただいているというところでございます。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございます。そういう正しい越権行為をどんどんやっていただきたいと思います。いかがでしょうか皆様、ほかにご意見は。</p> <p>よろしいようでしたら、議事の（２）に移らせていただきたいと思います。「食の安全基本方針の成果指標の現状報告について」説明をお願いいたします。</p>
事務局：廣川	<p>管理係の廣川です。資料2をご覧ください。説明の前に1か所訂正をさせていただきたいのでお願いいたします。1ページの一番下のほうにあります表の中の「回答」の4番「やや十分だと感じている」なのですが、これは「不十分」ということで「不」が抜けておりましたので追加をお願いいたします。それでは説明させていただきます。これは平成27年3月に改定しました新潟市食の安全基本方針において資料にありますとおり二つの目標を定め、そしてその目標の達成状況を評価する指標ということで、ここにあります成果指標の2項目を設定し、平成31年度の目標値を定めまして取り組んできているところです。この評価については、食育健康づくり市民アンケートで経過を見ていくということなのですが、平成27年11月の調査結果が出ましたので、現状値についてご報告いたします。</p> <p>成果指標の1「食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合」については、策定時が70.5パーセント、今回の調査で68.9パーセントということで、策定時よりも1.6パーセント減少いたしました。この内訳、詳細については3ページをご覧くださいと思います。3ページに円グラフがありまして、食の安全に関する知識を持っている程度の「持っていると思う」が17.8パーセント、「ある程度持っていると思う」が51.1パーセント、これを合計しまして68.9パーセントなのですが、若干減少したという状況です。</p> <p>それから、1ページに戻っていただきまして成果指標の2「新潟市における食の安心・安全の取組が十分に行われていると感じる市民の割合」につきまして</p>

	<p>ては、策定時 33.8 パーセントでした。今回調査を行いましたら 74.3 パーセントということで、策定時よりも 40.5 パーセント増加し、早くも目標値の 60 パーセントに達しました。これについては、下の米印のところの「成果指標 2 の現状値について」をご覧くださいければと思います。平成 26 年度と平成 27 年度の調査では、回答項目を変更したために数値に大きく変動がありました。平成 26 年度調査では回答が 1 から 5 までありまして、そのうち 3 の「どちらとも言えない」というのが 56.3 パーセントで非常に多く、この「どちらとも言えない」のが十分なのか、それとも不十分に偏っているのかというのが分からない状況でしたので、平成 27 年度調査ではこの 3 の回答項目を無くしまして、十分と感じているのかということを知りたいといたしました。そうしましたところ、「ほぼ十分に行われていると感じている」というほうへ大きくシフトしたために、このように良い結果が出ました。ただ、これは単年の結果ですので、今後もこのような状況の調査結果が続いていくのかということについては、また今後動向を見ていきたいと思っております。</p> <p>それから、今回の調査では「不十分だと感じている」という方が約 20 パーセントおられるわけですが、その方がどのような内容について不十分と感じているかについての調査を行いました。これについては、6 ページをご覧ください。6 ページに「特に不十分と感じている」と回答した市民のうち、75.2 パーセントが「食の安全に関する情報提供」の取り組みが不足ということを回答しています。どのような情報が必要なのか、いろいろある食の安全の中で、どのような情報が必要かということについては、7 ページをご覧ください。グラフにありますように一番多いのが「食品添加物・残留農薬・放射性物質等の知識」ということで、これが 66.7 パーセント、2 番目「食品事故（食中毒など）の情報」ということで 45.0 パーセント、3 番目が「食品の検査結果」ということで 43.7 パーセントでした。</p> <p>こういう市民アンケートの結果を踏まえて、また平成 28 年度の取り組みを行っていききたいと思います。これで資料の説明は終わります。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>このことについて、どなたか委員の方、ご質問なりご意見をお願いしたいのですが、いかがでしょうか。</p>
瀬下委員	<p>瀬下でございます。1 番の食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合、現状値が 68.9 パーセントと示されました。第 2 次食育推進計画というのがございまして、その中の実績値が平成 25 年で 64.3 パーセントと示され、新潟市は全国的なものに比べて高いなと思うわけですが、この目標値、これは 75 パーセントと挙げてありますが、この食育推進計画では 90 パーセントを挙げているのですね。すごい数値だと私は思って、むしろ現実的かなと思ったりするのでありますが、その辺のことについてご見解がありましたら教えていただきたいと思っております。</p>
事務局：廣川	<p>管理係の廣川です。この 75 パーセントについては、平成 26 年度に食の安全基本方針の改定を行いましたときも瀬下委員のほうから、そのようなご指摘とございますかご意見をいただいていたところだと思うのですが、なかなかやはり</p>

	<p>90 パーセントといいますと、市民のほとんどの方が関心を持っているということは非常に難しいところだと思います。この食の安全に関心を持っているというのは、ずっと前から調査を行っております。変更しないで毎年毎年調査を行っているのですが、だいたい 70 パーセントくらいというところで推移しておりますので、一気に 90 パーセントというのは非常にやはり難しいというところで、現状値よりプラス 5 パーセントということで改定のときにご承認いただいていたのではないかと思います。</p> <p>また、こちらの情報提供等の取り組みがうまくいきまして、目標に達することができれば私たちも嬉しいところなのですが、当面は 75 パーセントを目指してやっていきたいと思っておりますのでご理解をお願いいたします。</p>
浦上会長	<p>ほかにどなたかいかがでしょうか。</p> <p>私もこの成果 2 の区分の 5 区分から 4 つの区分にしたというのは賛成で、私も学校なんかでアンケートを取りますと、たいがいみんな「どちらとも言えない」にいっぱい集まってしまって、何か評価してくれているかどうか分からなくなってしまうので、あえて 4 つにしてしまって丸バツを付けるほうがいいかと思っております。そうすると、前年度との比較はできなくなるかもしれませんが、これをまた続けていただければ、そのほうが私は正しいのかなと思っておりますので、お願いいたします。ほかにいかがでしょうか。</p>
浜田委員	<p>浜田と申します。よろしくお願いいたします。食の安心・安全の 5 ページのところなのですが、これは非常に面白いことが書いてあって、食の安全基本方針の中に、安全に対する取り組みが「十分に行われていると感じている」というのが 68.3 パーセントの割には、次の 6 ページに、食の安全に関する情報提供が少ないと感じているという方が 75.2 パーセントもあるので、だからこちらから発信しても受け取る側が思わないと、いくら球を投げても取る人が見ないと駄目なわけですね。今年取り組みについて市の情報提供をすると書かれてあるので、非常にいいことなのだけでも、取る側がしっかりと見てくれないと何もならないと思っておりますけれども、その点はいかがなのでしょうか。</p>
浦上会長	<p>6 ページのアンケートというのは、不十分だと考えている方に対して行ったアンケートですか。</p>
事務局：廣川	<p>そうです。5 ページで「やや不十分」、「不十分」で合わせて約 20 パーセントの方がいらっしゃるのですが、その方たちに聞いたものですので、それ以外の方は十分だと感じているということで、6 ページのほうは回答されていません。</p>
浦上会長	<p>発信しても受け取る側が受け取ってくれなかったらというのは、それはもう授業をやっている、学生が聞いてくれなければ話にならないのと同じで、いかがでしょうか。</p>
事務局：羽賀	<p>いろいろ発信しても、きちんとそれを消費者の方が確認してもらえないと右から左へだと、なかなか難しいのですけれども、その辺は地道にやっていかなければいけないことかなと。一朝一夕にはできないこととは思っておりますけ</p>

	<p>れども、またそういうことというのは消費者の安心・安全とよく言われますけれども、食の安心というのも消費者の受け止め方の問題でもある。それから受け止める気持ちがあるかどうかによっても随分このアンケート結果は変わってくると思いますので、地道にやっっていこうと思っております。</p>
浜田委員	<p>よろしくお願ひいたします。</p>
浦上会長	<p>特に7ページのアンケートを見ますと、残留農薬、添加物、放射線、これがやっぱりいつも上位にくるので、これに対する勉強会といいますか講習会というものをやっっていけば受け取ってくださるのではないかなと。受け取りたいと思っているものを投げてあげればいいのかと思うのですけれども。</p>
箱岩委員	<p>一緒に学ぶという場所をつくって、有識者の人から入ってもらっているいろいろな学習会とか勉強会とかというものをお互いに高め合っていくことで、食の安全になってくるのかなと。ただ不安がって怖がっている面もあるかもしれないし、全体的にどこまでが基準を満たして安全なのか分からないで、ただ、がむしゃらに不安がっていらっしゃるのかもしれないし。</p>
浦上会長	<p>私もよくそういうので講演を依頼されることがあるのですけれども、しゃべっているだけで無理かなと思うことがあります。ですからしゃべるのは30分くらいにして、1時間くらいは皆さんと一緒に質問を聞いたり、聞かれてから慌てて資料を探したりというほうが僕はいいかかなと思うのですが、そのような会をつくっていただけるとありがたいと思いますが。</p>
事務局：廣川	<p>分かりました。貴重なご意見ありがとうございます。情報提供の市民が受け取ってくださるような情報提供をやっしていきたいということで考えていきたいと思ひますので、よろしくお願ひします。</p>
浦上会長	<p>それでは、まだ議事がありますので先に進めさせていただきます。 議事の(3)「食の安全基本方針に基づく平成27年度事業報告及び平成28年度事業計画(案)について」をご説明お願ひします。</p>
事務局：齊藤	<p>食品安全対策係の齊藤と申します。よろしくお願ひします。資料3-1をご覧ください。食の安全推進課及び関係各課の平成27年度事業報告と平成28年度の計画案をまとめたものです。大変申し訳ないのですが時間の関係で、食の安全推進課の重点項目のみをご説明させていただきます。 平成27年度の実績についてご説明いたします。資料3-1の1ページ中ほどになります。HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入の推進の説明になります。HACCPとは通常、食品の製造工場などで行われる最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できる衛生管理手法です。平成27年2月になりますが、厚生労働省がHACCP導入状況調査、これはアンケートなのですけれども、アンケート回答の依頼がありました。私どもは新潟市内の製造業者、仕出し屋、弁当屋など1,797施設にそのアンケートを送付いたしました。その回答数は761施設であり、回答率は42.3パーセントでありました。その回答中、「HACCPを導入している」と回答した施設が81施設あります。後日、電話でその内容を確認し、当課の食品衛生監視員がHACCP確認票というものをうい、現場にてHACCPの7</p>

	<p>原則 12 手順が守られているのかを確認しています。その監視内容といたしまして、食品を製造する上で健康被害を引き起こす可能性のある危害を分析しているか。その危害要因を予防、除去、もしくは低減するための工程はどこなのか。ここでいう工程とは、例えば加熱殺菌工程とか冷却工程、金属異物検出工程などが挙げられます。その工程を管理する基準を自ら定め、さらにこの基準が常に達成されているのか。そのようなことが工場内において継続的に監視、記録がなされているのかを確認しています。その結果、24 施設の導入でありました。</p> <p>また、3月17日及び18日の2日間にわたり、HACCPを少しでも理解してもらい、その普及につなげていく目的を持ちまして、市内の食品事業者を対象にHACCP研修会を開催しています。外部から講師を招き、そのテーマは「販売店が求める取引業者におけるHACCPについて」という内容で講演をいただきました。さらに、当課職員からHACCPの基礎的な内容を講習しています。その参加者数なのですけれども、3月17日は73名、18日は41名、合計114名参加していただいております。</p> <p>同じページの下の部分、平成28年度の実施計画を説明いたします。平成27年度に続いて平成28年度もHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入の推進を行ってまいります。その内容といたしまして、厚生労働省のモデル事業であります平成28年度地域連携HACCP導入事業へ参加を予定しております。採択の連絡は今現在まだありませんが、この事業の内容といたしまして、HACCP普及推進連絡協議会を立ち上げ、普及推進に関して意見交換を行いながら、また参加事業者に対し、コンサルタント業者を交えた現地指導や導入に際しての支援の方法、課題点の検証を行ってまいります。また、内容記載のとおり、基礎編の研修会及び応用編の研修会を企画し、食品事業者に行ってまいります。そして、普及推進連絡協議会などでいただきましたご意見等を参考に、中長期的なHACCP導入率の目標を年度で定めていきたいと思っております。</p> <p>次のページの中ほど(3)「輸入食品の安全対策の強化(流通・販売)」の内容になります。平成27年度の実績は収去検体数、いわゆる検査件数なのですが45件でした。平成28年度も輸入食品の安全対策の強化を引き続き図っていきます。</p> <p>また、4ページの「食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供」の取り組みの一つとして、お手元の赤いリーフレット「おいしい・あんしん・新潟市」を作成し、スーパー、飲食店などに配布しております。以上で説明を終わらせていただきます。</p>
浦上会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>いかがでしょうか、ご意見ご質問をお願いいたします。</p>
立山委員	<p>今の説明したところ以外からでもよろしいでしょうか。立山です。7ページのところなのですが、「食品の取り方などを学ぶ出前講座を開催します」ということで、平成28年度も平成27年度も実施されているということですが、「食品の取り方」という意味がうまくイメージできなくて、内容を教えていただければと思います。お願いします。</p>

消費生活センター 小柳所長	消費生活センターの所長を務めております小柳と申します。よろしくお願いたします。消費生活センターでは、小学校5・6年生を対象にしまして、食品に含まれる糖分の検査とか、それから食品に含まれる着色料といったものをおして、こんなものが含まれているだとか、先ほどもお話がありました食品には表示されていますので、そのようなものを使いながら糖分の場合は、子どもが実際に糖分に含まれるものを角砂糖にしてどれくらいの量なのか、目で見て分かるように示しまして、取り過ぎとか、そういうことも含めて、食生活をきちんと考えましょうということを学校への出前講座でやっております。そのほかに、一般の方々からも着色料、それからさらに糖分もありますが、それから塩分、カップラーメン、酸化といったものをテーマに決めまして、そういったものに対する出前の講座を、ただ私ども消費生活センターではそういう指導ができる職員がいないため、新潟市の消費者協会のほうに、そういった講習をお願いし、少しでも取り組みに対する考え方を広めていきたいという感じでやらせていただいております。
浦上会長	ぜひ私は、そういうところで食中毒の基礎的な知識も入れていただけるとありがたいと思うのです。やっぱり、メタボリックシンドロームとか、そういうのも大切なのですけれども、やはり食中毒も結構あなどれないみたいなので、よろしくお願いたします。
事務局：小柳	今後の参考にさせていただきたいと思います。学校サイドからの要望なども聞きながら、私どももやっていますし、これを言うところとちょっとあれなのですが、私ども消費生活センターの場合ですと、お金の使い方とか、諸々そういったものも含めて幅広い中での一つの項目という形でございますので、確かに、よく言われている食中毒など諸々あるのですが、それは学校の中で含めた指導がなされているのかなと思いますので、今後の参考にしていきたいと思います。
浦上会長	分かりました。理解いたしました。ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。 私お伺いしたいのですけれども、HACCPの普及といいますか、アンケートを取って81施設は一応導入しているという答えがあつて、そのうち24施設は確認できたということで、ほかは確認されていないのですか、不合格だったということなのでしょう。
事務局：齊藤	まず、81施設やっていますよという回答をいただいて、早速電話を返信させてもらって、そこでだいぶ振り分けられてしまったらしいですね。実はやっていないとか、ちょっと軽々しく考えていたとか、だいぶガタッと落ちて、実質50施設、約という言葉を使わせてもらって申し訳ないのですけれども、約50施設立ち入っています。そのうち、やっぱりどうしても勘違いしてしまっている業者がいたり、そういう形でだいぶ数が減ってきてしまって、最終的にきちんと行っているところが24施設という数が出てきたという報告になります。
浦上会長	分かりました。非常に理解できます。そういう方々結構多いので。今度、基礎編とか応用編とか研修会をやられるというのですけれども、なかなか大変かなと思うのですけれども、どのくらいの期間というか、1日、2日くらいかけ

	てやられるのではないかと思うのですが、どういうことを計画されているのでしょうか。
事務局：齊藤	食品安全対策の齊藤です。回数的にはどちらも年2回企画しています。基礎編のところはどうしてもHACCPを知ってほしいという意味合いがあって、幅広く呼び掛けていくという形なのですけれども、応用編というのは実質HACCPをこれから導入予定ですか、逆に基礎編を受けていただいて、もっともっと勉強していきたい、導入していきたいという施設に対して、再度応用編を企画しますよという形のご案内になるので、基礎編はあくまでもHACCPを知ってほしいという業者、応用編はあくまでも施設としてHACCPは把握できているのだけれども、例えばどういうふうにしていけばいいのかとか、さらにレベルアップを願っている業者とか、そういうところを定めてご案内していきたいと考えております。
浦上会長	ありがとうございます。
事務局：羽賀	それに付け加えて、基礎編の、HACCPに関心があるけれどもなぜ取り組まないのかとか、それから予定はないという方々の意見を聞くと、おおかたHACCPというのは非常に難しいというイメージ、お金もかかるというイメージがありますので、何とか、そう難しいものではないという考え方を基礎編で重点的にお話しさせていただくと。それから、先ほど齊藤係長からも話しましたけれども、導入編については、もう導入しよう、導入予定という方々に対して、実際に実務として2日間来ていただいて、重要観点の設定方法とか、記録の取り方等を実務をとおして一度やっていただくということを考えております。
浦上会長	分かりました。2日かければ、かなりのところまでやれると思いますので、よろしく願いいたします。 ほかにどなたかいかがでしょうか。
梨本委員	8ページなのですけれども、農業工程の中にもHACCPを取り入れるという項目があるのですけれども、その辺の具体的なHACCPの作業工程はどういう分野なのか教えていただきたいのと、もう一つは農薬の基準の講習会をいろいろやってもらえるということなのですけれども、農薬の基準になっている数値、この農薬の成分の基準の根拠、その辺のところも合わせて説明願えれば、生産現場としては非常に分かりやすいのかなと。その辺のところも含めてお願いしたいと思います。
事務局：齊藤	農業政策課の職員は今日欠席なので、私が代弁させていただきますが、確かに生産工程における衛生管理は非常に大事になってきますので、その辺のところもいろいろなことを考えながらやっていきたいと思います。農薬の内容についても、生産業者は非常に不安な部分もあると思いますので、その辺のところも農業政策課と情報を共有しながらやっていきたいなと思っています。
梨本委員	お願いします。
浦上会長	よろしいでしょうか。ほかに。
瀬下委員	瀬下です。食物アレルギーの件につきまして、保育課とか学校保健給食課か

	<p>ら詳細な施策が示されておりまして、この資料になって大変分かりやすいのでございますが、細かくいろいろな観点からなされているということが分かったわけでございますけれども、アレルギーは大変なことなのですが、根源的な対策と申しますか、発症予防のための対策みたいなものも重要だと思いますが、どんなことをされているのかお聞きしたいと思います。</p>
<p>保育課 関崎 主幹</p>	<p>保育課の関崎でございます。今、発症予防ということなのですが、そもそも食物アレルギーがどんな原因で起こっているのかというところが、まだ定説がないのです。例えば衛生仮説と申しまして、室内が衛生的になり過ぎた環境だったり、あるいは魚の脂というのはアレルギーを育成する成分があるので、そういった魚製品が減ってきているためではないかとか、そういうような定説ではないのですけれども、そういう説はあるのですけれども、実際にどういところが原因になるか分からないので、その辺りがまだ情報という面では何も対策をとっていないのが現状でございます。</p>
<p>浦上会長</p>	<p>よろしいでしょうか。確かに、何で起こるのが分かっているから、ただ抑えられる、減らせないところもあるのですが。</p>
<p>瀬下委員</p>	<p>非常にこういう大変な現状になっているわけですが、いろいろなところによりますと、いろいろなことが書かれているようでございますが、全体的にはそういうふうな形だということですね。</p>
<p>浦上会長</p>	<p>鯨岡委員、何かありますか。やはりアレルギーのことをお聞きになりたかったのでしょうか。</p>
<p>鯨岡委員</p>	<p>鯨岡でございます。いろいろなところで施策が詳しく書いてございますので、アレルギーに関しては本当に子どもたち一人一人が違うものを持っていると思いますので、こういう提供していった気を付けたりとか、学校給食の中で起きたら先生たちが対処するとか、そういうことくらいしか思い付かないので、力を注いでいただきたいと思います。</p>
<p>浦上会長</p>	<p>ありがとうございました。 ほかにどなたかご意見いかがでしょうか。</p>
<p>加藤委員</p>	<p>加藤です。今、アレルギーのお話がありましたので、私どもの会社が実は衛生情報に詳しく、受託させていただいている受託業者でございます。2年前から食材の選定、いわゆる学校給食、食材の選定基準の指導を受けよく話し合いながら、基準どおりに給食を出させていただいているわけですが、やはりアレルギーのほうは非常に業者のスタッフ、学校給食にかかわっている者が250名ほどおりますけれども、そこまで考えをもった研修が非常に大変だということを実際に思っていますので、年3回学校給食のお休みがありますので、そこで全員を集めて研修を開始したりとか、やはり学校との関係、協力を得ながら実際に対応させていただいています。</p> <p>どうしても新潟市以外、県内でも給食をやらせていただいておりますが、受託、委託業者ということで不安もやはり耳に入ってくることはありますので、聞いた限り、市のスタッフと同様の給食を目指しながら評価をいただいているところなのですが、やはり新潟市の給食について、食材については仕事柄、全国</p>

	<p>的にどういった給食の食材を選定されているかということ調べてまいりますと、私 15 年この給食にかかわっておりますが、全国的にナンバーワンの選定基準ではないかなということは思いながら、この基準をできる限り下げないようにということを考えながら携わっているのですが、昨年度、一番頭を悩ませましたのは、やはり 280 円という食材費の中で、基準をどういうふうに保っていくかということが非常に課題がございまして、天候不良で食材費が上がってみたい、なかなか計画的にいかないということを感じているところでございます。平成 28 年度に入りますけれども、そういったところで安全安心な給食を提供していきたいと考えております。アレルギーのことでご意見がありましたので、そんな取り組みを業者としてさせていただいておりますので、ご意見をさせていただきました。以上です。</p>
浦上会長	<p>できれば 280 円より、もうちょっと助成か何か出ればいいのかもしいのですが。</p> <p>ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、ないようでしたら議題（４）「その他」に移りたいと思いますが、事務局から何かありますか。</p>
事務局：廣川	<p>「その他」については特に用意しておりません。</p>
浦上会長	<p>分かりました。それでは、これで議事がすべて終了いたしました。私の進行の荷をとかせていただきます。熱心なご意見の交換ありがとうございました。進行を司会の方に引き継いでいただきたいと思っております。よろしく願いいたします。</p>
司 会	<p>浦上会長、議事進行をお疲れ様でした。また、委員の皆様におかれましては、熱心なご意見、ご検討どうもありがとうございました。</p> <p>そして冒頭、部長よりお話しにありましたように、皆様方委員の任期の 2 年が終了ということで、2 年間どうもありがとうございました。ほとんどの方は引き続き来年度以降も継続して委員のほうを務めていただけるということで、また今後もよろしく願いいたします。</p> <p>箱岩委員につきましては、今年度で終了ということになりました。2 年間どうもありがとうございました。</p> <p>それでは、これをもちまして平成 27 年度第 2 回新潟市食の安全意見交換会を終了させていただきます。皆様、どうもありがとうございました。</p>