

■ 平成 28 年度 第 1 回新潟市食の安全意見交換会

日時：平成 28 年 10 月 7 日（金）午前 10 時 00 分～11 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、ありがとうございます。 これより、平成 28 年度第 1 回食の安全意見交換会を開催いたします。 私は、司会を務めます保健所食の安全推進課の本間でございます。 まず、本日ですけれども、いつもですと保健衛生部長が出席させていただいていましたけれども、本日は、急な用務のため欠席となりましたことをご報告させていただきます。 それでは、開会にあたりまして、保健所食の安全推進課長の羽賀よりごあいさつ申し上げます。</p>
<p>食の安全推進 課長</p>	<p>皆さん、本日は、保健衛生部長の長井が出席予定でしたけれども、諸事情で出られなくなりましたので、甚だ僭越ではございますけれども、私から一言あいさつをさせていただきます。 委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中、この新潟市食の安全意見交換会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。 この意見交換会は、本年度から 2 年間、新しく公募の委員 2 名をはじめ学識経験者、各種団体、それから企業の皆様をお迎えして開催することになります。よろしく願いいたします。この新潟市食の安全意見交換会は、委員の皆様から新潟市の食の安心・安全の取組みについて貴重なご意見をいただきまして、本市の施策に反映していくものでございます。市民の食への信頼確保につながるためにも、ぜひ委員の皆様から多くの意見をいただければありがたく思っております。 本日は、お配りいたしました資料のとおり、平成 27 年度食品衛生監視指導結果、それから「地域連携 HACCP 実証事業」、今にわかに「HACCP」が注目を浴び始めておりますけれども、これらの議題についてご報告させていただきます。委員の皆様からは活発なご意見をいただき、本市の施策がより良いものとなるようご協力をお願いいたしまして、甚だ簡単ではございますけれども、私どもからのあいさつとさせていただきます。本日は、よろしく願いいたします。</p>
<p>司 会</p>	<p>ありがとうございました。なお、課長の羽賀につきましては、ほかの用務により 11 時頃退席させていただくことをご報告させていただきます。 本日の会議は、全体で約 1 時間 30 分、終了時刻は 11 時 30 分を予定しておりますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。会議は、お配りしました次第に沿って進めさせていただきます。 なお、この会議は、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を公開するため、会議の録音をさせていただいております。会議の傍聴者の定員は 10 人以内となっております。傍聴者は発言できません。本日は、4 人の方に傍聴していた</p>

	<p>だいております。</p> <p>それでは、次に配布資料の確認をさせていただきます。資料の一覧は、次第の裏面に記載のとおりでございます。皆様方には事前にお配りしましたけれども、お忘れになった方はお申し出ください。</p> <p>では、いらっしゃらないようですので、続けます。</p> <p>また、本日、座席表と市役所の関係課出席者名簿を両面印刷したものを配布させていただきましたので、こちらもご確認ください。資料「新潟市食の安全意見交換会開催要綱」につきましては、差し替えということでお配りしましたので、お願いいたします。そして最後、「平成 28 年度新潟市食品衛生監視指導計画」を追加資料として配布させていただきました。</p> <p>それでは、次第に沿って進めさせていただきます。次第 3 をご覧ください。委員の紹介となります。「平成 28 年度～平成 29 年度委員名簿兼出席簿」をご覧ください。委員の皆様におかれましては、2 年間の任期でお願いすることとなります。新しく委員に就任された方もいらっしゃいますので、順にご紹介をさせていただきます。</p> <p>席順にご紹介をさせていただきます。</p> <p>まず、新潟漁業協同組合指導事業課長、内田剛志様。</p> <p>新潟薬科大学応用生命科学部教授、浦上弘様。</p> <p>公募委員の乙川南知子様。</p> <p>新潟市市民フードプロモーター経験者、鯨岡千代子様。</p> <p>続きまして、公募委員の島津雄之様。</p> <p>新潟市消費者協会新潟支部理事、瀬下桂子様。</p> <p>新潟みらい農業協同組合専務理事、梨本勉様。</p> <p>新潟市食品衛生指導員協議会副会長、浜田勝治様。</p> <p>なお、株式会社日本フードリンクセントラルキッチン総括の加藤洋子様、新潟市農業協同組合専務理事の高橋昭一様、そして新潟県立大学人間生活学部教授の立山千草様におかれましては、所用によりご欠席となっております。</p> <p>それでは、次第 4 「会長・副会長の選任」に移りたいと思います。こちらは、新潟市食の安全意見交換会開催要綱第 4 条第 1 項により、会長及び副会長は委員の互選により定めることになっております。委員の皆様からご推薦はございますでしょうか。</p> <p>推薦がないようであれば、事務局から提案させていただきたいのですけれども、よろしいでしょうか。</p>
委 員	異議なし
司 会	ありがとうございます。では、事務局からお願いいたします。
事務局：羽賀	それでは、事務局から事務局案を提案させていただきます。会長に、新潟薬科大学の浦上先生、それから副会長ということで、新潟県立大学の立山先生にお願いしたいと思います。
司 会	以上、事務局からの提案にご承認いただける方は拍手をお願いいたします。
委 員	(拍 手)
司 会	ありがとうございます。それでは、ご承認いただきましたので、会長には浦

	<p>上委員、副会長には立山委員が選任されました。よろしくお願ひいたします。</p> <p>それでは、浦上委員、会長席にご移動をお願ひいたします。</p> <p>それでは、議事に入る前に、皆様方にマイクの使用方法についてご説明させていただきます。この度初めての方もいらっしゃると思いますので、お聞きいただきたいと思ひます。まず、皆様方の台の右側にボタンがございますけれども、ご発言される前にはこちらのボタンを押していただき、そしてまずお名前をおっしゃっていただきからお話をさせていただきたいと思ひます。こちらは、赤いランプが点いている間はマイクの声が通るようになっていますので、お願ひいたします。では、マイクの説明は以上でございます。</p> <p>それでは、これより議事に入ります。議事の進行は、浦上会長にお願ひいたします。</p>
浦上会長	<p>それでは、これから議事に進みたいと思ひますので、委員の皆様、市の皆様、よろしくお願ひいたします。</p> <p>議事次第に沿って進めたいと思ひます。議題1「平成27年度食品衛生監視指導結果報告」について、ご説明をお願いします。</p>
事務局：齋藤	<p>私からは、資料の1、資料1-1、1-2について説明させていただきます。</p> <p>平成27年度食品監視指導計画実施結果についての報告です。新潟市では、「新潟市食の安全基本方針」及び食品衛生法に基づき「食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、監視指導を行っています。お配りした資料1は、本計画に基づいて平成27年度に実施した立入検査等の結果をとりまとめたもので、ホームページで公表している資料となります。</p> <p>まず、資料1の2「食品営業施設への立入監視検査実施結果」から、資料に沿って説明させていただきます。資料1-1を併せてご覧ください。</p> <p>新潟市では、業種ごとに取扱い食品の種類や量、食中毒の発生危害度等から食品安全確保におけるリスクの大きさを考慮して、監視の重要度が高い順にAからFの六つのランクに分類し、これに基づき立入監視検査実施計画を定め実施しています。ランクごとの立入回数については資料1-1の表の左側のランクの欄を、それぞれの達成率については右端の欄をご覧ください。平成27年度の全体の達成率は、125.3パーセントと平成26年度とほぼ同様で、個別のランクで見てもおおむね100パーセントを達成することができました。</p> <p>続いて資料1、2の(2)個別ランクのポイントについてに掲げてある項目について説明させていただきます。A-アの平成27年度重点監視施設には、平成26年度に引き続き「浅漬を広域流通させている規模の大きい施設」を選定しました。その結果、116.7パーセントと目標を達成しました。そのほかのAランクのうち、A-イからエの「大量調理を行う施設」では、いずれも100パーセントを達成することができました。B-アの「A-イ以外の弁当屋、仕出し屋」は、達成率88.2パーセントと目標には達しませんでした。これは、休業中の施設や監視時に不在の施設があり、指導を行えなかったことが理由として挙げられます。平成28年度は、より効率的・計画的な監視計画を立て、目標を達成できるよう実施していきます。</p> <p>次に、資料1の3「食品等の収去検査及びふきとり検査の実施結果」につい</p>

	<p>て説明させていただきます。今度は資料1-2も併せてご覧ください。</p> <p>(1) 食品の収去検査実施率は、平成27年度の食品収去検査は3,764検体で、実施率は109パーセントと目標を達成しています。資料1-2の上から9番目にある「生食用食肉」、こちらは取扱業者が少ない等の理由で検体を確保できず、計画数に達しませんでした。平成27年度には、新しく「魚介類加工品」、資料1-2の表の上から4番目になります。こちらでヒスタミン検査を導入し、計画どおり実施した結果、ヒスタミンの検出はありませんでした。こちらの検査については、平成28年度も引き続き実施する計画です。また、(2) ふきとり検査実施率、表では下段のほうになりますが、こちらについても実施率91パーセントで、おおむね目標を達成しております。</p> <p>次に、これらの食品等の収去検査の結果、食品衛生法に基づく基準等に不適正だったものについて報告させていただきます。まず、資料1の3の(3)の食品衛生法に係る規格基準違反検体については、アイスクリーム類で大腸菌群陽性の規格基準違反が2検体ありました。これについては、違反発見後、衛生管理等について必要な指導を行い、改善を確認しております。</p> <p>(4) の新潟県食品の指導基準に基づく要注意検体については、資料1-2の検体数の一番右にある要注意の欄に要注意と判定された検体数が掲載されています。資料にありますとおり、要注意と判定された検査は、食品の収去検査では先ほどのアイスクリーム類の規格違反を除く29検体、ふきとり検査では調理器具・手指で1検体が検出されております。内容としては、一般細菌数や大腸菌群数が基準を超過したものでした。これらの要注意と判定されたものについては、食品の安全性を担保できる範囲から逸脱している可能性がありますので、営業者に対して汚染源の究明及び排除を行うよう指導し、改善後に自主検査等で指導基準に適合することを確認するよう指導しています。</p> <p>最後に、資料1の4事業者及び消費者向け講習会等実施状況について説明いたします。平成27年度の重点事項にノロウイルス食中毒や食肉の生食等による食中毒についての啓発及び食品衛生講習会の実施等と掲げ、それぞれの担当課において表に示しますとおり事業者や消費者を対象とした講習会等を実施しました。</p> <p>以上で、報告を終わらせていただきます。</p>
浦上会長	<p>ただいまのご説明につきまして、ご質問、ご意見を伺いたいと思いますが、何でもよろしいですので、委員の方々、よろしく願いいたします。</p> <p>それでは、私からよろしいでしょうか。2の(2)のウですか、仕出し屋などに行ったときに、88パーセントは検査できたけれども、ほかは休業中の施設とか監視時に不在であったということなのですが、これは、監視指導される際には、事前に通知はあるのでしょうか。通知があるのにいなかったのか、それともサプライズといいますが、無予告で行かれたのでしょうか。</p>
事務局：飛田	<p>監視につきましては、特に通知せずに行っておりますので、訪問したときに不在ということがありましたので、予定数としては目標を達成できなかったということになります。</p>
浦上会長	<p>これは、年間2回でしたか。行く回数というのは。</p>

事務局：飛田	はい。年2回以上になります。
浦上会長	そうすると、年に2回行くとなると、1回はだめでも、1年間まったく行けなかったというところもあるのでしょうか。
事務局：飛田	そうですね。施設によっては行けていない施設もあります。
浦上会長	そういうところというのは、営業時間がだいぶずれているということなのでしょうか。そういうことではないのでしょうか。
事務局：飛田	こちらのほうも、特に営業時間を事前に確認して行っているわけではありません。他の検査、大体方面で行っているのですけれども、例えば西区に行ったときに仕出し屋の監視というところも目標を立てて行きます。そういったところで事前に通知せずに行っているものですので、不在であった場合についてはなるべく行くようにしているのですけれども、やはり全部網羅できていないというのが現実です。
浦上会長	分かりました。なるべく全部、1回は行っていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。皆さん、いかがでしょうか。
鯨岡委員	資料1の裏の3のアイスクリーム類で大腸菌群の違反がありましたということですが、アイスクリームを販売しているところはいろいろとあると思うのですが、どういうところの検査をされるのか分からないのですけれども、教えていただきたいと思います。
事務局：齊藤	これは、いわゆる大きな食品工場のアイスクリームではなくて、少し言葉が雑なのですけれども、町のアイスクリーム屋だと思っていただければと思います。そういうアイスクリーム屋に製品検査をお願いして、製品検査の結果出ってしまったということです。
鯨岡委員	それは、抜き打ちとかいうか、いろいろなところにありますよね。
事務局：齊藤	基本は、いわゆる私たちの収去検査というのは抜き打ちが原則なのですけれども、いざ行ったら品物が用意できないということも場面によって想定されてしまうので、前日に一回連絡を取らせていただいて、伺いますよということで、そのような形で行っております。
瀬下委員	資料1-2ですけれども、収去検査の中でお惣菜類の要注意というものがたくさんあるようですが、その内容的なもの、何かこういうお惣菜に多く出ているとか、そういう特徴的なものがあったらお聞かせ願いたいと思うのですが。
事務局：飛田	惣菜類につきましては、仕出し屋ですとかホテルとかに事前に日にちをお約束させていただいた上で伺っています。要注意と出るものについては、例えば前日に調理した煮物、そういったものから基準以上のものが、細菌ですけれども、出るということで、要注意が出たものについては、施設には注意喚起をさせてもらっています。
浦上会長	私もそれに付随してお伺いしたいのですけれども、お弁当というと、1食ですごく品目が多いですよ。それを一つ一つやられるのでしょうか。
事務局：飛田	お弁当につきましては、お弁当のいろいろなおかずがありますけれども、それを一つとして検査しております。
浦上会長	ということは、どのおかずが危ないかということ、なかなか分からない

	ということになりますか。
事務局：飛田	そうですね。お弁当につきましては、全部1品目として検査しておりますので、どのおかずがというところまでは分らないです。
浦上会長	それから、こういう検査というのは長年やっていらっしゃると思うのですが、例えばお弁当などに着目しただけでも瀬下委員もおっしゃったように数が多いのですが、これを例えば長いスパンで見た場合、10年前、5年前に比べてどのくらい減っているという数字はあるのでしょうか。減っていないと困るなど思うのですけれども。
事務局：齊藤	申し訳ないです。手元にそういうデータがないのですが、イメージで言ってしまうと申し訳ないのですけれども、正直なところあまり減っていないようなイメージがあります。平行というか、その時々によって多少のアップダウンはあるかもしれませんが、がくと減ったとか、逆にがくと増えたということは、私の記憶の限りではないのかなと思います。ただ、データを見た上での回答ではないので、すみません。少しぼんやりとした回答で申し訳ないのですが。
浦上会長	そういう場合に、例えばこういうお店とかというような、危ないとかというものはあるのでしょうか。
事務局：齊藤	このお店とかこの業種というのは、やはりその時の状況によっては変わって来るのですけれども、私が思うには、最近の傾向としては大きい工場ではそれなりに衛生管理ができてきているのかなというのは思います。ただ、どうしても個人経営とか家族で経営しているというところは、まだ少し認識が薄いところもあるのかなというのが私の回答です。
事務局：羽賀	今、浦上会長からお話いただいた件、10年スパンの統計というものは実際のところとしてはないのですけれども、しかしながら、我々、ここ一、二年重点的に、この重点監視とは別にそういった要注意を連続で出しているような施設について、今現在7施設ほど目を付けて、継続的に指導するという方向で今動いています。効を奏すればそういった施設は減っていくのではないかと考えております。
浦上会長	ぜひよろしくお願ひしたいと思います。 他にどなたか、委員の方お願ひします。
島津委員	二つお伺ひしたいのですけれども、監視検査の対象施設が1万7,300と記載されているのですけれども、この数というのは、廃業するところと新規参入するところで、新潟市内の施設数が年間大体この数でいっているのかということと、それから、私どもも実は監視結果と同じように、AからFまでというほど細かくはないのですけれども、ランク別にして実行していて似ているなど思いながら拝見していたのですけれども、この1万7,300件の中で1年以内に開業されているパーセンテージというのはどのくらいなのかなということをお聞かせ願えればということが1点。 2点目は、今ほどもお話がありました要注意検体が29ということで、お調べいただいた結果をいただいていますけれども、その改善確認というか、フォローアップはどのような手法でされているのかということをお聞かせ願えれば

	<p>と思います。</p>
事務局：飛田	<p>新規店舗ということですがけれども、この1万7,300という施設ですがけれども、これにつきましては計画を立てるときの店舗数でやっておりますので、そこには前年度に新規で新設された、許可を出した施設は含んでおります。また、おおむね5年ですがけれども、5年ごとの更新ということですので、その施設についても含んでいる数になります。</p> <p>そしてまた、収去検査、収去結果の要注意が出た施設につきましてのフォローアップというお話ですがけれども、まず収去したときに収去結果として、収去返しをしますのでけれども、要注意の施設についてはそのときに施設に行きまして、要注意になったことについて直接施設に話しをして返しております。そして次年度につきましては、また収去の計画を立てるときにその施設に行くということでフォローアップをしております。</p>
乙川委員	<p>素朴な疑問で申し訳ないのですがけれども、前から少し不思議だなと思っていたのですがけれども、お祭り広場に出店がたくさん出ますよね。あのようなときの安全管理というのはどのように指導されていらっしゃるのですか。少しお聞きしたいなと思ったのですがけれども、アイスクリームとか焼きそばとか、お祭りになるといろいろなお店が出ますよね。私、どこで何を洗っているのか、どのようにやっているのかなというも疑問に思うことがあったのですがけれども、安全管理はどのようにご指導されているのかなと思ったのですがけれども。</p>
事務局：飛田	<p>お祭りに関しては、新潟市内で大きなお祭りという蒲原まつりなどになると思うのですがけれども、お祭りに出店されている方というのは、行商という許可を持ってやっております。行商につきましては、新潟県内一円という許可になりますので、例えば新潟市内で許可を取られれば、例えば上越のお祭りに行っても出店できるというものになります。</p> <p>また、衛生というところで言いますと、蒲原まつり等であれば、私どもで当日、蒲原まつりに行きまして巡回させていただいております。また、手洗いが一番になりますけれども、手洗いにつきましては、近くに手を洗う場所があることということがありますので、そういったところで衛生管理は指導させていただいております。</p>
浦上会長	<p>少し細かいことなのですがけれども、お聞きしたいのは、資料1-2の一番下にあるふきとり検査のところで食肉センターとなっているのですが、BSE対策、これはBSE対策のためにふきとりというわけではないのですか。この上のほうにもあるBSE対策、肉類及びその加工品ですね、この違いを説明していただきたいのですが。</p>
食肉衛生検査所：佐藤所長	<p>まず、上の段の食肉センターの衛生対策でございますが、これは、処理工程における枝肉のふきとりとか、それに伴って使う器具等についてのふきとり検査になります。下のほうのBSE対策でございますが、これは、牛を処理する際に脊髄に沿って背割りと言いましょうか、二等分にするのですが、その際にどうしてものごりが脊髄に付着します。付着するというか、脊髄を切りながら二つに割るのですが、その際に脊髄の組織が枝肉にどのくらいついているのかという検査になります。</p>

浦上会長	<p>分かりました。他にいかがでしょうか。</p> <p>そうしましたら、また私から少しお伺いしたいのですけれども、資料1の2の(2)のAーア、しばらく前に北海道で亡くなった方が出たので浅漬けをかなりやられているようなのですけれども、この規模の大きい施設はいいのですけれども、私は小さいところのほうが、先ほどのお弁当の話でも伺いましたけれども、小さいところの監視というのは難しいと思うのですが、どのようにやられているのでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>普段、監視ということで、例えば農家が自分の野菜を使って浅漬けを小規模に製造しているというところも、夏季監視とか、また年末の監視で主にきちんと回っています。</p>
浦上会長	<p>そういうところで前に問題になったのが、消毒はしているということは言っているのだけれども記録が全然ないとか、そういうものはやはり指導されているのでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>おっしゃるとおりです。正直、まだ記録を取るとかつけるとかというところになかなか重点がいかないというところがあります。それは、きちんとうちの監視員が指導してきています。</p>
乙川委員	<p>また小さな質問で申し訳ないのですけれども、スーパーなどでお魚のところにはビニール袋が置いてあるのですけれども、お肉のところには袋がないのです。あれは、あるといいなといつも思っているのですけれども、お菓子とかほかのものと一緒にカゴの中に入れるのに少し抵抗があるのです。ですから、なるべく別々にして入れるようにはしますけれども、大きなスーパーなのでも、いつもスーパーを回って見るのですけれども、お肉のところだけ袋がないのです。あるといいなと常々思っているのですけれども、いかがなものでしょうか。あれは大丈夫なのでしょうか。</p>
事務局：飛田	<p>魚については、恐らく水が出るということでビニール袋が用意されていると思うのですけれども、肉については、あまりドリップが出ないということで用意がないのだと思います。その用意についてはスーパーのご判断になると思うのですけれども、おっしゃるとおり、ドリップが出ていればほかの食品を汚染させる原因となることも考えられますので、スーパーで何かの機会があるようであれば、できたらそういったお話しは提案してみたいと思います。</p>
乙川委員	<p>袋があったら、ひき肉でもお肉でもお肉で袋に入れて買い物かごの中に入れられるのですね。そうするといいのですけれども、ないとみんな一緒に入れなければだめで、少し抵抗があったのです。あるといいなと。私、主婦の代表みたいな形でおりますけれども。</p>
事務局：羽賀	<p>貴重な意見をありがとうございます。確かに魚のところはよくありますけれども、肉についてもバック詰めされているとは言え、肉というのはやはり食中毒に関係する菌も多いということで、我々、スーパー各社とお話しする機会もあります。講習会なども、新潟市内の大手スーパーであれば、ほぼ年1回は講習しているのでしょうか。そういった機会を捉えて、市民の方からこういう意見がありましたということをお伝えしたいと思います。</p>

浦上会長	私も、どちらかと言いますと、市民の方がスーパーにおっしょってくれたほうが効くのではないかなと思います。ぜひ、言ってくださればいいほうに行くのではないかなと思いますので、よろしくをお願いします。
鯨岡委員	今の意見を聞いていて、私は秋葉区に住んでおりますけれども、スーパーを利用しますと、お買い物をしてかごに入れて自分の袋に入れますよね。その台のところに袋がありますよね。だから、お魚を買うと確かにそこで入れてきて、お肉はパックされていて、私は、自分が入れるときにはそれを取りまして入れて帰ったりするのですけれども、そういうものはないですか。
乙川委員	ありますけれども、その入れた時点であるといいなと思ったのです。
浦上会長	それぞれの売場に、陳列棚にほしいということですね。
乙川委員	はい。そうなのです。
浦上会長	続きまして、議題の2番「食の安全基本方針に基づく平成27年度事業報告」。ご説明をお願いします。
事務局：廣川	<p>私からは、資料2と参考資料1でお配りしております「新潟市食の安全基本方針」について説明させていただきます。</p> <p>まず、今回は新しい委員の方もいらっしゃいますので、「食の安全基本方針」について目を通していただければと思います。3ページをご覧ください。</p> <p>本市では、食の安心・安全を確保するために、二つの目的を掲げて施策の推進を行っております。目的の1、農林水産物の生産から流通、消費に渡る食品の安全性の確保。2としまして、市民の食に関する理解の促進と安心の提供を目的としております。また、この目的の達成度については、下の段にありますように、二つの成果指標により評価を行うこととしております。成果指標の一つ目が、食の安全に関する知識を持っていると思う市民の割合、二つ目としましては、新潟市における食の安心・安全確保の取り組みが十分に行われていると感じる市民の割合ということで、これについては、毎年保健所で行っております市民対象の「食育・健康づくりに関する市民アンケート」により把握を行い、評価をしていくこととなっております。</p> <p>次に、基本方針の6ページをご覧ください。6ページには、先ほどの目的を達成するための具体的な取組みということで、目的1、2につきまして五つの基本方針と14の施策に基づいて食の安全に関する関係各課でいろいろ取り組みを行っていくという体系になっております。そして、具体的な取り組みにつきましては、資料の8ページ、施策の推進をご覧ください。ここに、目的、施策について各課で取り組む具体的な取組み内容を掲載しております。この施策の推進については、14ページまで掲載してあります。</p> <p>これに基づきまして取り組んでいった結果ということで、資料2をご覧ください。こちらが、この基本方針に基づいて平成27年度に行いました事業の報告と、平成28年度の事業計画を掲載したものです。表紙には関係する課の課名と該当するページが載っております。中を開いていただきますと、平成27年度の実績、それから平成28年度の計画ということで掲載してあります。実績については、今回、確定値として掲載しております。この度は、時間の関係で担当課からの報告は難しいので、資料のみでの報告とさせていただきます。委員の皆様</p>

	様からご意見をいただきますよう、お願いいたします。
浦上会長	<p>ありがとうございました。それでは、皆様、お手元の資料をご覧になって質問などがございましたら、よろしくをお願いいたします。</p> <p>それでは、私から質問させていただきます。12 ページの食肉検査なのですが、この場合に、平成 27 年度実績のところ拭取り検査で牛、豚と書いてあつていろいろな病原菌を検出できたかどうかということが書いてあるのですが、今のところを見ると、パーセンテージのところの 18.1 分の 30 などと書いてある意味が少し分からないのと、それから鶏肉は入らないのでしょうか。</p>
食肉衛生検査所：佐藤所長	<p>30 パーセントの 18.1 ということでございますが、これは、目標が 30 パーセントで、18.1 パーセントについては、自主衛生管理の目標値を設定してございまして、それをクリアしたかどうかという割合になっております。</p> <p>鶏肉については、この目標等々は設定してございません。</p>
浦上会長	鶏肉の解体というのは、ここにあるような施設とは別のところでやっつけらるのでしょうか。
食肉衛生監査所：佐藤所長	新潟市の場合、認定小規模ということで、件数は忘れましたが 7 件ほどございます。それについては、年 2 回、監視して検査をいたしますが、大規模につきましては新潟市内にはございません。
浦上会長	どちらかと言うと、鶏肉が 3 種類の中では一番汚染度が高いのではないかとと思うのですが、特にカンピロバクターなどの場合には、そういうことを考えますと、ぜひやっていただきたいように思うのですが、その辺、やらない理由というのはどういうことなのでしょうか。
食肉衛生検査所：佐藤所長	小規模でございまして、主に廃鶏とか鴨処理の方がございますので、特にそこまで実施していないのが実情でございまして、ただ、年に数回検査をしております。今回については、その結果については持参しておりませんので、詳しいデータについては公表できません。
浦上会長	分かりました。県内で消費されている鶏肉というのは、かなり県外から持ってきているものなのでしょうか。
食肉衛生検査所：佐藤所長	その辺になりますと流通の関係になりますので、把握しておりません。
浦上会長	<p>分かりました。やはり、鶏肉というのは、けっこう事故が多いかと思っておりますので、検査していただけたらなと思っておりますので、よろしくご検討ください。</p> <p>ほかの皆さん、いかがでしょうか。</p>
瀬下委員	4 ページ、食の安全推進課の施策の中で「食品に対する正しい知識の普及・啓発及び情報提供」の内容でございまして、実は、この 7 月に私たち消費者協会で、市からのイベントといいますか、食品に関するリスクコミュニケーションをさせていただきました。そして、「知ろう、考えよう食の安全」というテーマで、内閣府でしょうか、専門の方をお呼びしてリスクコミュニケーションをしたわけです。消費者協会の会員などにも声を掛けたりしてやりましたが、40 人くらいの小規模なのですが、非常に盛り上がったといいますか、膝を

	<p>交えてという感じでいろいろな意見交換をさせていただきまして、すごく内容などもたくさん出まして、大変よかったと思っております。こういう機会、いろいろな広報などでたくさんイベントがありますけれども、そのような機会はその場の雰囲気ですいろいろなグループ討議をやったり、あとの意見交換、リスクコミュニケーションだったわけですので、とても参考になって、刺激になって、勉強になったと思っております。こういう会を、ぜひまた企画していただけたらありがたいと思っております。</p>
事務局：羽賀	<p>この件に関しましては、3月ですね。この会議の前の会議のときに瀬下委員からご提案をいただいて、リスクコミュニケーションといったことをやったらどうかということで開催させていただきました。非常に好評で、皆さん、ものすごい意見を言うていただきました。すべてに回答することはなかなかできなかったのですが、しかしながら、皆さんから意見とか不安に思うことなどをいろいろと言っていたので、今後もこういったリスクコミュニケーションを継続して開催したいと考えております。よろしくお願ひいたします。</p>
鯨岡委員	<p>21ページの保健給食課のところ、異物混入のことが書いてあるのですが、今いろいろなところで賑わせておりますけれども、子どもたちの給食に対してもとても心配しております。今、業者の方が学校に届けて給食をいただくということが多いと思うのですが、連絡会とか研修会をやっているということですが、どのくらいの頻度で、年に1回とかそういう感じでやっていますでしょうか。</p>
保健給食課： 星野係長	<p>業者の連絡会につきましては、定例では年2回させていただきます。ただ昨年度は、緊急にもう1回増やして3回という形をとらせていただいております。</p>
島津委員	<p>実施報告並びに計画の中で、私は少しアレルギーを気にしているので拝見してはいたのですが、保育課と保健給食課で今言ったキーワードが出てくるのですが、二つの課でそれぞれ研修会や講演会を開催されたり、マニュアルの作成に取り組まれているのですが、保育課と保健給食課の役割分担というか、この分岐点がよく見えないので、今後の参考のために教えていただけますでしょうか。</p>
保育課：関崎 主幹	<p>保育課は、保育施設を対象に研修会をやっているもので、保育園や認定こども園とか、そういったところの職員を対象にアレルギーの研修会をやっています。学校のほうは、今、保健給食課から回答させていただきます。</p>
保健給食課： 星野係長	<p>アレルギーの研修、これは食物アレルギーに関する研修になるわけなのですが、学校保健ともかかわってくる部分があるわけですが、例えばアレルギー症状を発症した場合に、重篤な場合はエピペンという処方をする必要があるということもありますし、こういったとっさの動作に関して、エピペンは誰でも打てるようにというような形で学校に研修をしていただくというような形の研修会、そのほか、アレルギーに関する全般的な研修会を1月に開かせていただいたところでございます。研修会については、以上でございます。</p> <p>それから、マニュアルを作成するにあたって、当然義務教育だけで考えていくという形ではなくて、実は、今年から「アレルギー対応検討委員会」という</p>

	<p>ものを立ち上げております。この中には福祉部からも参加していただいたり、あるいは消防とか、そういったところからも参加していただいて、アレルギー対応をどのように進めていったらいいかということについて、検討会を設けて協議をしているところでございます。</p>
瀬下委員	<p>16 ページ、衛生環境研究所で担当されております「こども科学教室」というもの。実は、私、昨年でしたか一昨年でしたか、消費者協会のテスト教室部の研修としてそちらにお願いして、夏休みにそれを実施する前に私たちも一回させていただいたことがあるのです。それは着色の内容でしたけれども、いくらか何かをつくるのでしょうか。いくらをつくるようなそのような実験でして、私たちはものすごく感動して帰ったのです。子ども向けにこういうものがあるということ。そして私たちが立ち入ることができないあのような専門的な場所に入れていただいて、先端をいく科学のものをを見せていただいたということはすごいことだなと思うわけです。昨年度、今年度、平成 28 年度の計画、大体同じようになっているのですけれども、いろいろな制約があると思うのですけれども、こういうものをより広げるという可能性はあるのでしょうか。</p>
衛生環境研究所：田邊次長	<p>昨年度、瀬下委員にはおいでいただきまして、ありがとうございました。</p> <p>今、発展性とか、そこが問題になるかと思うのですけれども、私ども、それも業務の一環だとか、業務の一つだと理解しております。できるだけ工夫して、広くなのか深くなのかということは模索していきたいと思っております。</p> <p>ただ、言い訳になって申し訳ございません。私どももほかの用務もありますので、その兼ね合いの中でということでご理解いただきたいと思います。</p>
梨本委員	<p>4 ページですけれども、講習会等をいろいろとやられているということなのですけれども、これからキノコ等の時期になりますし、また春には山菜等、いろいろと中毒を起こすような要因になっていることが多いのですけれども、この辺のところの具体的な展望といいますか、そういうものは何か考えがあるのでしょうか。</p>
事務局：飛田	<p>新潟の食中毒の特徴として、秋になると毒キノコによる食中毒が多発するのですけれども、毒キノコと毒草ですね。山菜の食中毒予防ということにつきましては、まず新潟市の市報に載せさせていただいて、市民の皆様にご注意喚起をさせていただいております。そしてまた、キノコに関しましては、年に 1 回になりますけれども、今年につきましては 10 月 12 日、来週の水曜日になりますが、キノコ講習会をやらせていただいております。参加いただける人数はとて少ないのですけれども、そういったところから知識を増やしていただいたり、それから山菜、キノコにつきましては、1 年間をとおしまして鑑別をさせていただいております。新潟市の職員はできないのですけれども、専門の方に見ていただいて、食べられる、食べられないということを鑑別しております。</p>
浦上会長	<p>私もそういうことが気になっていまして、けっこう食中毒の死者というのは、毒草、毒キノコが多いのですね。よく水仙などを間違えて食べて死んでしまったりとか、あれはニラとすごくよく似ていますから。そういうところをなるべく啓蒙していただけたら、本当にありがたいなと思います。よろしく申し上げます。</p>

	<p>議題の3番に移らせていただきたいと思います。「平成28年度地域連携HACCP導入実証事業の進捗状況報告」。よろしく申し上げます。</p>
<p>事務局：齊藤</p>	<p>私からは、資料3「平成28年度地域連携HACCP導入実証事業の進捗状況」についてご報告いたします。</p> <p>まず、「HACCP」は、通常食品の製造工場などで行われてい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。食品の国際標準であるHACCPによる衛生管理は、先進国を中心に義務化が進められております。将来的には、我が国においてもその導入を見据えておりますが、現状としてなかなか普及が進んでおりません。</p> <p>そこで当課では、厚生労働省のモデル事業であります「地域連携HACCP導入実証事業」に本年度から参加しております。その内容、目的は、厚生局、自治体関係部局、そしてコンサルタント業者と連携し、その導入を考えている事業者に対し、支援を通じて導入までにおける課題や問題点、その対応策について検証を行っていくものであります。その現時点での主な実施状況について説明いたします。</p> <p>2の(1)研修会についてです。市内の食品業者、主に製造業、仕出し屋、弁当屋を中心に研修会を行っております。基礎編は、6月16日及び17日と計2回行っております。合計で130名の参加がありました。その6月の内容は、保健所の職員が講師となって、HACCPの基礎知識の習得を目標に講義を行っております。応用編は、10月と来年2月に予定しております。これは、各3日間を1回といたしましてやっぴいこうとしております。その対象者は、基礎編を受講した対象者をターゲットとしております。応用編の内容としまして、コンサルタント業者が中心となる講義のほか、演習を交えた内容を企画しております。また、HACCPの相談会も順次行っております。</p> <p>次に(3)対象事業者への支援です。市内の中小事業者へ行っております。記載のとおりになります。業者Aというのは漬物製造業者、これはコンサルタントが主体で、そして業者Bは菓子製造業者ですが、保健所職員が主体で支援を行っております。業者Aの事業者支援は、8月からスタートできております。業者Bは、スケジュールがずれ込みまして10月からのスタートとなっております。各々7回予定しております。</p> <p>その事業者支援における課題等を話し合う報告会の第1回が、さっそく9月27日にありました。いろいろな意見をちょうだいしているのですけれども、使用水に関する事、また現場からは製造施設が古いからHACCPはできないのではないかという思い込みがあったなど、そういう課題がありました。その対応策について話し合っております。</p> <p>(5)連絡協議会になります。有識者、そして市内でHACCPを導入しております事業者など6名の方に委員といただき、新潟市におけるHACCP普及の施策の方向性などの意見交換をしております。これは、8月31日に行っております。その内容につきまして、委員の方から、HACCPの普及に対して、まず社長を含めた啓発セミナーの開催を企画したらどうかなどや、組合や団体などの場を借りてHACCPを考えてはどうかなどのさまざまな意見</p>

	<p>をいただいております。第2回目は、来年3月の開催を予定しております。</p> <p>最後、(6)消費者への啓発事業についてです。消費者についてもHACCPの啓発を行っていきます。その内容といたしまして、「市報にいがた」などの広報紙を用いたもの。これは、多分特集を組んでいただいたり、そういう形での内容になると思います。また「いきいき新潟」での広報。これは、テレビの放送を考えております。</p> <p>最後に、小学生の高学年を対象に考えておりますが、こども向けのHACCP講習会。これはまだアイディアの状態なのですが、JAXA宇宙航空開発機構の方々に協力をいただいております。まだ、申請してみてもOKが出ないと、子ども向けのHACCP講習会自体の内容は難しいのですが、今のところ宇宙食とHACCPを関連付けて、子どもに興味を持ってもらえるような内容を計画しております。</p> <p>以上で、資料3の説明を終わります。</p>
瀬下委員	<p>初歩的な質問なのですが、HACCP、この報告で、非常にHACCPが身近なものとして見えてくるのですが、私たちは、下の6にもありますように、啓発事業ということで書いてありますが、どういう業者がHACCPを導入しているかというのは、どういう形で捉えることができるのか、分かるのでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>厚生労働省が、昨年、平成26年の冬だったと思いますけれども、そこでアンケートを取っています。それは、新潟市内の業者についても行ってくださいということでやっています。また、講習会や研修会がある都度アンケートを行っております。申し訳ありません。詳しい職員から説明します。</p>
事務局：高野	<p>消費者の方が、どの業者がHACCPをやっているかということはどう把握したらいいかということなのですが、国の施策の一つとして「HACCPチャレンジ事業」というものがあります。厚生労働省のホームページに自分の会社がHACCPをやっているということをリストで公表するという事業をやっていますので、消費者の方はまずそこを見ていただくという一つのやり方があります。それから、商品の表示自体に、HACCPのもとで作られていますというような表示をしている商品もあります。現状、スーパーで並んでいるものが、HACCPで作られているものかどうかという把握がなかなか難しいかなと思いますけれども、今後、そういう消費者へのアピールということでうまいやり方が考えられていくのかなというところで、今、模索中というところでございます。</p>
島津委員	<p>新潟市のHACCP導入施設の目標値は、今どのように捉えられておられますでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>平成27年度においては、24施設がHACCPを導入していることを確認しております。今後は、あくまでも増加という目標を掲げております。例えば10施設とか30施設という数値の目標ではなくて、増加させようということで今年度は動いております。</p>
島津委員	<p>厚労省のようなパーセンテージの数値は設定しないで。</p>

事務局：齊藤	<p>私たちの課の目標といたしましては、数値的などところは今のところ捉えていません。あくまでも増加という表現で進めている事業の一つです。</p>
島津委員	<p>今聞いたものと関連して、続けてすみません。</p> <p>(3)の対象事業者支援ということで書いていただいて、食の安全推進課の職員の方が1社コーディネートされて、もう一つは、(5)の連絡協議会のメンバーだと思われまじけれども、コンサルタント事業者の方が、市の補助金か何かでコンサルタント費用を払って支援したという形かなと思って拝見したのです。いずれにしろ2業者ということだったので、130名の研修、もしくは応用編の研修、そして相談会を含めると、二つどころか桁が違うくらいの業者さんが興味を抱いていると思います。その辺の支援に対する実際の人的支援というか、コンサルタント費用支援でもいいですけども、そこが二つということになっていると、相当やりたがるのではないかなと思えるのですけれども、その辺の予算の取り方とか、食の安全推進課の指導の方の力量とか職員の増強とか、その辺のギャップをどのように捉えていらっしゃるのか教えてください。</p>
事務局：齊藤	<p>今、支援という形で(3)に内容を載せさせてもらっているのですけれども、正直、この2社でさえ難しかったです。せつかく厚生労働省からやりませんかと発信されていて、私たちも目星をつけて、担当職員が工場長や社長と一緒にやりませんかという声をかけても、なかなかいい返事がもらえないというのが現状でした。担当職員が現場に出向きまして、HACCP導入の必要性を説明して、それだったら参加してみようかという形なのです。私どもとしては、あくまでも厚生労働省のモデル事業なので、その予算内での支援の金額になります。その予算内でコンサルタント業者に契約してやっていただくというのが一つでした。</p> <p>それから、うちの職員の力量などですけども、これはHACCPを広める行政職員に対する研修会というものが、やはり厚生労働省、厚生局を主体に開かれております。それには順次職員を参加させて、そういうことに詳しい職員の育成を目指しているところであります。</p>
浦上会長	<p>私もそういうところが少し気になっていまして、これは、全部で1万とかという業者がいらっしゃるわけですね。そして義務化といった場合に、どこまでやるのかなという、本当にこれを全部やるとなったら、とても大変なことだろうなと思います。</p> <p>それから、HACCPというのは、私も学校でも教えているので分かるのですけれども、これは要するに、中にできる人間をつくらなければいけないのですね。本当のことを言いますと。本当に教育になってしまうので、やはり一、二年くらいはかかってしまうので、そういうものをどうやっていくのかなというのが、例えば厚生労働省から何かこういう方針でというようなものはあるのでしょうか。保健所の方を講習するのは分かるのですけれども、それだけでは間に合わないかなと思っています。いかがでしょうか。</p>
事務局：齊藤	<p>そういう現場に対するフォローというか、指導というか、そういう形なのですが、例えば厚生労働省から示されている手引書を用いるとか、モデルがあるので、それを参考にしてやっていただくという。あくまでも自主的な衛生管理</p>

	<p>なので、やはり行政が強制的にやるものではないので。HACCPというのは、食品業者が自主的に自分の工場に対して衛生管理を普及するというものなので、そういうツールを用いて行ってみたいと、ということが一つの指標になっております。</p>
浦上会長	<p>確かにHACCPというのは自主的にやるものなのですが、義務化されてしまうわけですね。その辺が少し。それから、やはり自主的にやり始めたとしても、やはりやっていて分からないことがたくさん出てくると思うのです。そういうときの駆け込み寺というか、相談窓口をたくさんつくっていただきたいと思っておりますので、そういうところをよろしくお願いたします。</p>
事務局：齊藤	<p>貴重なご意見ありがとうございます。先ほど私から説明させていただきましたが、順次HACCPに詳しい職員を育成していく。それに伴って、そういう相談ごとに耳を傾ける職員も増やしていくということで、順次考えております。そういうことで、いろいろな方にご協力をいただくところがあるのですけれども、今のところはそういう姿勢で進めているということをご報告させていただきます。</p>
浦上会長	<p>議題の4番に移らせていただきますが、よろしいでしょうか。 議題の4「牛海綿状脳症『BSE』国内対策の見直しについて」。説明をお願いします。</p>
食肉衛生検査所：佐藤所長	<p>先般、8月30日付で、厚生労働省に対して食品安全委員会から牛海綿状脳症の国内対策についての見直しということで、食品健康影響評価について評価書が提出されましたということで、本日、資料に沿って説明させていただきます。</p> <p>まず、1の経緯でございますが、平成13年9月に、日本国内で初めてBSE感染牛が発見されたわけでございます。10月から、全国の食肉衛生検査所においては全頭検査を実施してきました。その際、当然牛に対して肉骨粉、いわゆる動物由来タンパク質の反芻動物飼料への飼料規制が行われました。その後、検査対象月齢が3回ほど見直しされております。平成25年7月から、48か月齢を超える牛だけに検査をしようということで改正されたのですが、新潟市と新潟県におきましては、消費者の不安、あるいは不信が払しょくされていないということで、当時の委員の方にお集まりいただいて説明した経緯もございしますが、新潟県と新潟市については、48か月齢以下の牛についても抽出検査、いわゆるモニタリング検査を行いますということで、今現在実施している状況でございます。このモニタリング検査につきましては、全国で新潟県と新潟市のみでございます。ほかの自治体は行っておりません。</p> <p>厚生労働省の食品安全委員会への諮問内容でございますが、2番になります。1点目については、現行のBSE検査について、廃止した場合と継続した場合のリスクということです。それから2点目は、特定部位と言われるSRMの範囲を、脊柱のみを外した場合のリスクでございます。</p> <p>それに対して、食品安全委員会の評価結果が3でございます。厚生労働省の諮問の2点目については、今回は評価しませんでした。1点目について、廃止した場合と継続した場合のリスクは非常に小さく、人への健康影響は無視できるという評価をいたしました。この評価書につきましては、食品安全委員会のホームページでご覧いただけますが、要約として7点ほどになります。口頭</p>

	<p>で説明させていただきたいと思います。</p> <p>要約の1点目でございます。日本のBSE感染状況でございますが、今現在、牛の検査頭数は約1,600万頭を検査しております。BSE陽性については、36頭の陽性が出ております。この36頭のうち、例えば生産者、畜舎の中で死んだ場合、死亡牛でございますが、死亡牛が14頭、それからと畜場で発見されたものが22頭になります。BSE感染牛は、平成21年1月以降、確認はされていないという要約が第1点でございます。</p> <p>2点目は、輸入規制が十分行われていると。例えば、BSEのプリオンと言われる侵入リスクは低減されていると。当然、肉骨粉は輸入されておられません。</p> <p>それから要約の3点目ですが、日本国内では動物由来のタンパク質を反芻動物に食べさせていないというのが要約の3点目。</p> <p>4点目については、食肉処理行程、いわゆる食肉センターで、SRMの特定部位を完全に除いて焼却していると。つまり、動物由来のタンパク質にはなっていないということになります。</p> <p>要約の5でございますが、飼料規制の実効性が維持されていることを確認するため、農場において死亡牛、高リスク牛と言われておりますが、それについてはBSE検査を実施すると。これが、要約の5でございます。</p> <p>要約の6でございますが、と畜される牛に対して、今も実際にやっておりますが、と畜前の生体検査はすべて実施すると。この中で、運動障害あるいはBSE特有の神経障害等を疑った場合には、BSE検査を実施しますというのが要約の6でございます。</p> <p>最後の要約7でございますが、非定形BSEと言われるものについては、日本については36頭のうち2頭が非定形BSEと言われるものでございますが、そういったものについては、報告等、調査研究等、それらの知見を今後とも集めて検討していくといった内容でございます。ホームページに詳しく記載されておりますので、お目を通していただければと思います。</p> <p>最後に4の今後の動向でございますが、この評価書を受けまして厚生労働省においては、リスク管理措置の見直し、リスクコミュニケーション、それから全国の食肉衛生検査所へのアンケート調査等を実施しまして、BSE検査の廃止時期を通知する予定でございます。新潟市としましては、そういった厚生労働省の管理措置等が明らかになった時点で、新潟県と協議しながら今後の方向を決めていきたいと考えております。</p>
浦上会長	<p>BSEはだいぶ世の中を騒がせましたけれども、大体決着がついてくるのかなと思うのですが。</p> <p>そもそもと言いますか、これは、検査をするとどのくらいの予算がかかるものなのでしょうか。</p>
食肉衛生検査所：佐藤所長	<p>私ども新潟市の平成27年度の決算、この前委員会が開かれまして告知してきましたが、1回について、例えば1頭とか2頭であれば金額的には張るのですが、大体私どもでは1回につき15頭程度の検査をしておりますが、諸々の消耗品等も含めて大体3,000円強という金額になります。</p>
浦上会長	<p>分かりました。予想したよりけっこう安いかなとは思ったのですが、やはり</p>

	<p>そういう手間暇かけないで、安全なのであれば良しとしてもいいのかなと私は思うのですが、いかがでしょうか。</p> <p>それでは、議題5に移らせていただきます。議題5は「その他」ですが、事務局から何かございますでしょうか。</p>
事務局：廣川	事務局からは、特にございません。
浦上会長	ないようでしたら、これで予定の議題はすべて終了いたしました。それでは、私の進行の任を解かせていただきたいと思います。
乙川委員	<p>私は、初めてこの会議に出席させていただきました。主婦の立場でいろいろとお聞きしたのですけれども、ものすごくいろいろなところで安心・安全に努力されていることがすごく分かりましたし、守られているのだなということもすごく分かりました。人間は、食べないと生きていけないし、食べ物を安全に改良してみたり焼いたりして食べていますけれども、調理をミスすると安全でなくなりますので、消費者の意識がすごく大事だなということが分かりましたし、それから日本はなんて平和なのだろうと思いました。このような中で平和だからこそ、こんな討論ができるのだと思いました。戦争をしているところだったら、とてもじゃないけれどもこんなことはできないだろうと。日本に生まれてよかったとつくづく思いました。</p>
浦上会長	ありがとうございます。今日は、皆さんに熱心に発言していただきましてありがとうございました。それでは、これで進行を司会の方に引き継いでいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。
司 会	<p>浦上会長、進行お疲れさまでした。また、委員の皆様におかれましては、熱心なご検討、そして貴重なご意見をどうもありがとうございました。</p> <p>以上をもちまして、第1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。次回は、年度末のお忙しい時期になるかと思っておりますけれども、平成29年3月ころの開催を予定しておりますので、また皆様方、お忙しいとは思いますが、ご出席をよろしくお願いいたします。</p> <p>本日は、本当にありがとうございました。</p>