

## 第4回 京都市食の安全安心推進審議会

### 1 開催日時

平成23年6月20日（月）午後2時から午後4時まで

### 2 開催場所

京都市文化市民局消費生活総合センター 研修室  
(中京区車屋町通御池下ル梅屋町358アーバネックス御池ビル西館4階)

### 3 出席者(敬称略)

委員9人, 事務局13人 (保健医療課10人, 保育課1人, 産業観光局2人)

会長	宮川 恒	(京都大学大学院 教授)	
副会長	家原 知子	(京都府立医科大学大学院医学研究科 講師)	
委員	池本 周三	(社団法人 京都市食品衛生協会 副会長)	
委員	伊藤 省二	(市民公募委員)	
委員	北倉 弘款	(財団法人 京都府生活衛生指導センター理事)	
委員	須田 樹弘	(株式会社 大丸松坂屋百貨店大丸京都店 食品部 部長)	
委員	中川恵美子	(京都市地域女性連合会 常任委員)	
委員	山岡 祥子	(平安女学院大学国際観光学部 講師)	
委員	湯浅 義三	(社団法人 京都微生物研究所理事)	
事務局	保健福祉局保健衛生担当局長		高木 博司
	保健福祉局医務監・保健所長		土井 渉
	保健福祉局保健衛生推進室生活衛生担当部長		石橋 修
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課長		山根 邦夫
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課健康危機対策担当課長		辻 尚信
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生第一係長		水谷 淳
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課感染症予防第一係長		中村 正樹
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生担当		臼杵 裕美子
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生担当		石本 貞範
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課感染症予防第一担当		日野 唯行

(委員欠席者)

委員	吹田 孝子	(市民公募委員)
委員	細見 泰敏	(全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長)
委員	渡辺 徹志	(京都薬科大学 教授)

### 4 次第

- (1) 開会のあいさつ (保健衛生担当局長)
- (2) 会長選出, 副会長指名
- (3) 報告事項
  - ア 平成22年度京都市食品衛生監視指導結果(案)の報告について
  - イ 食の安全安心に係る取組状況について
    - ① 京都市における放射能検査の実施状況
    - ② 生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況

(4) 議題

「京都市食の安全安心推進計画」に基づく平成23年度事業について

(5) 閉会のあいさつ（保健所長・医務監）

## 5 会議録

### (1) 平成22年度京都市食品衛生監視指導結果(案)について

平成22年度京都市食品衛生監視指導結果について、資料に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

#### 【会議録】

##### ○委員

ふぐ処理師の免許ですが、これは都道府県で試験の内容や難度に差があります。京都府で取得するのが一番厳しいと聞いていますが、資格制度は国家資格にし、全国で統一すべきだと思います。先般、市域において丸ふぐの販売事例が発生しましたが、そのふぐは京都市中央卸売市場から流通したふぐではありません。市場の食品は京都市衛生環境研究所ですべて検査をされているので、安全です。

##### ○事務局

市内で発生した未処理ふぐの販売事例について、追加説明いたします。先ほど、委員からお話があったように、このふぐにつきましては、京都市中央卸売市場で流通していたものではなく、他府県から搬入されたものでした。ふぐ処理師の免許は都道府県によって異なり、その試験方法、内容、レベルは都道府県で異なっています。全国の食品衛生主管課長連絡協議会を通じて、ふぐ免許の統一化を国に要請しているところでございます。

##### ○事務局

先ほどふぐについて、2つの指摘がありました。1つは市場の監視体制について、1つは免許の問題です。市場流通の食品につきましては、第一市場には衛生環境研究所の第一検査室が、食肉を扱う第二市場には第二検査室が付設されており、監視や検査を行っています。しかし、最近、市場外流通が増加しており、その安全確保をどうしていくのが行政にとって大きな課題の一つであろうかと思っています。それについては、店頭から食品を抜き取り、検査を実施し、安全を確保する必要があると考えております。

##### ○委員

京都市中央卸売市場は食の拠点です。京都市の衛生環境研究所でチェックされたものを出荷しています。それ以外の市場外流通の食品の安全性確保が今後の課題であると思います。

それからもう1点、例えば福島原発に伴う放射能問題についてですが、現在、東日本大震災の影響で宮城県、岩手県、福島県から魚が入荷されていないのにも関わらず、原子力発電所事故の関係で、汚染水の流通により風評被害が発生しています。この風評被害をどう消費者の皆さんに理解をしてもらうか、そこが京都市の役割だと思います。

##### ○会長

放射能の件は、改めて事務局から説明がありますので、ふぐの件で、何か他の委員の方々から、コメントはありますかでしょうか。

現在は、食品の流通形態が多様化しており、インターネットの通信販売など、京都市の所管を超えている業態が存在します。今後も、ふぐの免許の全国統一化など、京都市から

働きかけていただかなければと思います。

### ○委員

22年度の食品衛生監視指導結果から、食の安全安心への動きが確実に進んでいると感じます。できれば、さらに、もう一步を期待します。例えば、先ほどカンピロバクターとノロウイルス食中毒の話がありましたが、なぜノロウイルス食中毒が増加しているのかがよく分かりません。検査結果だけでなく、発生原因の解析結果も載せてもらおうと23年度以降の改善につながるのではないのでしょうか。もう一つ、現在、京都市でも食品の安全安心関連情報がホームページに掲載されていますが、検索しづらい状況です。もう少し簡単にアクセスしやすいように改善していただきたいと思います。

### ○事務局

先ほどお話がございました食中毒の件ですが、カンピロバクターとノロウイルス、どちらも多く発生しております。カンピロバクターもノロウイルスも、非常に感染力が強いという共通の特徴がございます。多くの方々に、これらの危険性について周知するため、例えば啓発リーフレットの配布や、容易にアクセスできるホームページの設置などの工夫をしなければならぬと考えております。また、年次報告書における解析結果の掲載については、難しい点がございますが、できるところから改善していきたいと思います。

### ○会長

特に、〇ー157に代表される大腸菌の問題はクローズアップされていますが、ノロウイルスとかカンピロバクターの危険性についても市民や事業者の方々に注意喚起していただければと思います。

昨年は京都においても、〇ー157が原因の食中毒が2件発生していますが、これは特に重篤な事例ではなかったのでしょうか。

### ○事務局

それほど重篤な事例ではありませんでした。ただし、いわゆる食肉の生食が原因になっておりますので、食肉の生食は控えていただき、必ず火を通していただくよう、消費者の方々に認識を持っていただく必要があると考えています。

### ○委員

過去に〇ー157食中毒で大きな事件がありました。原因が肉や、魚やと、世間で騒がれ、寿司が売れなくなりました。私は10万枚のピラを寿司屋に配布し、安全を訴えた経験があります。こういった啓発は京都市が実施していくべきだと思います。

### ○事務局

現在、京都市では、食の安全安心確保のため、様々な検査を実施しております。その検査結果については、単に基準外のものを除外するということではなく、検査結果に基づき市場から流通している食品の安全性をアピールすることにより、風評被害を防いでいきたいと考えております。

過去の検査で、鶏肉は6割程度カンピロバクターで汚染されているという結果があります。特にお年寄りとか、お子さんが食肉を生状態で食されると、食中毒が発生する危険性があるということ、検査結果などの科学的な根拠を伴ったうえで、市民の方々に訴えていきたいと思います。

このように、今後は検査結果を様々な形で利用し、前述いたしました風評被害を防ぐほか、食の安全性に関する啓発にも活用して参りたいと思っております。

様々な業者の皆さまと一緒に食の安全安心を確保し、様々な食にかかわる人々と力を合わせてやってきたいと考えています。

#### ○委員

京都市にお願いしたいのは、市民に対する啓蒙です。検査を実施し、安全であるということをもっと啓蒙していただきたいと思っております。

#### ○会長

今の御意見について、京都市で検討し、進めていただきたいと思っております。

### (2) 京都市における放射能検査の実施状況

京都市における放射能検査の実施状況について、資料に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

#### 【会議録】

##### ○委員

先ほどから風評被害の話題が出ております。いろんな場所で安全宣言がなされ、検査結果で安全との説明がありますが、消費者が気持ちの中では、放射能が目に見えず、どんなものかわからないので、そういったわからないものに対する恐怖というのが常にあります。先だって、静岡のお茶で基準値を超過したと報道がありましたが、こういった場合は、静岡のお茶は買わないほうがいい、と消費者で受けとってしまいますものです。安全、安心を目に見える形で知らせてほしいというのが消費者の気持ちでございます。その点をよろしくお願ひしたいと思っております。

##### ○委員

現在、安全性に関して問われるのは、絶対に安全か否かだと思います。しかし、食品安全の分野に絶対はありえないと思っております。生肉も放射汚染も、いわゆる科学的な知識に基づいて論議し、判断することが大切だと思います。つまり双方向のリスクコミュニケーションですね。単に汚染レベルが低かったから大丈夫ですよと結果を示すだけでなく、京都市としてはもう一歩先を進み、食の安全とは何なのか、安心は何かということをも市民が認識できるような取り組みを期待しております。

##### ○事務局

今、非常に大切なことをご指摘いただきました。科学的な根拠に基づいて、どういうふうに市民の方々にリスクを御説明するか、そして安心してもらえるかと、これが一番大事なことだと思います。今日の報告の中で、監視指導の件数が若干減ったけれども、リスクコミュニケーションの件数が増加していると報告しております。このことは、つまり市民の皆様方と行政も含めて対話をしながら、食品衛生行政、あるいは食品の安全確保を進める方向に動いているということだと思います。その根幹となるのが、食の安全安心条例であり、そして、この計画であると思っております。

また、コミュニケーションというのは、科学的根拠が必要となります。例えば、委員がおっしゃったように、昔、O-157集団食中毒でかいわれ大根が原因ではないかという

ことで風評被害が発生しました。これと同じことが、ヨーロッパで起こっております。O-104食中毒で現在、何十人という死亡者が出ている中で、モヤシが原因ではないかと疑い、しかしそれを撤回したということで、混乱が生じています。

事件が発生した後、研究や事実を通じて科学的根拠が把握されていきますが、発生直後に実施するリスクコミュニケーションが、科学的に検証された事実を持ってなされればいいのですが、後で事実が判明してくるようなこともあります。

### ○会長

放射線は、目に見えず、なじみがないということで、特に不安があると思いますが、一方でラジウム温泉とかラドン温泉など喜ばれるケースもあります。

また、さきほどのふぐの話題では、ふぐは危ないというのを知っているけれど、処理されているから大丈夫だという認識のもとに食されています。人間の心理というのはなかなか難しく、リスクコミュニケーションというのは、心理の面を考えると本当に難しいんだろーと思います。いずれにせよ、正しい情報をしっかりと皆さんに提供して、市民の方々に判断していただくということが大事なのではないかなと思います。

京都市では放射能に関する検査体制が整備されているということですが、バックグラウンドに近い放射能を測るのにはかなりが難しく、すぐにデータが出るというものではないという印象があります。1日に膨大な数をこなせる体制にはなっていないのではないかと思うのですが、その辺はいかがですか。

### ○事務局

検査機器について御説明させていただきますと、写真で、右側に写っているのが重さ1トンの鉛の塊の箱になっています。放射能につきましては、自然界にも若干ありますので、その影響を受けないような検査結果を出すということで、鉛の箱の中に検体を入れて検査を行うことが基本になっています。

一番左にあるのが、分析した結果を数式で出すパソコンがあります。中央にあるのが、機器内を低温に保つための液体窒素です。

次のスライド、さっきの鉛の箱の中ですが、中に1キロほどの検体を入れまして、そこに放射能を検出する機器があります。検出後、パソコンによって数値化していくものです。検出機器につきましては、今から25年前のチェルノブイリ事故が発生した際、やはり現在と同様、外国から輸入される食品の放射能はどうなんだという不安を解消するため、検査を実施することとなり、購入した機械です。検出機器については、新しい型に入れ替える予定をしています。現在1日最大5検体程度しか処理ができないところ、機器の入れ替えにより、1日8検体程度の検査を見込めることとなります。さまざまな食品を検査する上では、やはり感度の高い新しい機器が必要になってくると思います。放射能関係の機器は、現在、品薄な状態になっていますので、入手するのに半年間程度はかかると聞いております。

### ○委員

私は、出荷者に対して、検査を実施し、安全な食品を出荷するように指導しています。市場でも検査は実施しますが、出荷者で安全管理することが、一番大事なことだと考えています。

### ○委員

放射能の暫定規制値や農薬の残留基準値に対する出荷できる基準と、消費者側が求めて

いる安心がうまくリンクしてないということです。よくあるのが、農薬でもそうなんですけれども、若干検出された場合に、これを毎日1キロ食べ続けても、多分大丈夫という最終的な基準はコメントで出されます。例えば、放射性セシウム、暫定規制値が500ベクレルで400だったら流通させますかという話です。国も自治体も決めるのが難しいと思うのですが、消費者の立場で考えると、もやもやする思いがあるのではないのでしょうか。

#### ○事務局

今おっしゃったのが、まさにリスクコミュニケーションの一つの課題であろうかと思っています。今回、放射能の暫定規制値に様々な意見をお持ちの方もいらっしゃると思っています。ただ、どこかで線を引かなければならないということで、自治体としては国が定めた基準に従っています。ただ、その線引きの上か下かだけ、安全かそうでないか、ということで終わればリスクコミュニケーションは成り立たないのではと思っています。

この基準値そのものについてもさまざまな御意見があるでしょうし。例えば500が基準で400だったらいいのかと、いった考え方もお持ちの方もおられるかと思っています。

私どもは、これまで実施した野菜、水産物の検査結果について、ホームページ上で数値を公表しています。単に「基準値以下」という表現ではなく、ヨウ素とセシウムの基準値と書いて、そして検査した値そのものをお示ししています。生の情報を市民の方々に提供し、判断いただきたいと思っています。単に結果が基準値を超えているか、超えてないかといったことだけではなくて、生データを一緒に市民の方にお示しする。ということがリスクコミュニケーションのまず第一歩ではないかと考えています。検査結果については、これからもこういう形でお示しをしていきたいと思っています。

### (3) 生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況

生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況について、資料に基づく事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

#### 【会議録】

##### ○委員

生食用食肉に関する市民向けリーフレットはいつ作成したのですか。

##### ○事務局

5月の中旬頃です。

##### ○委員

実は、「いつ作成しましたか？」とお聞きしたのは、名古屋市の生食による食中毒キャンペーンで配布されたパンフレットを同市のホームページでみつけ、本審議会の事務局にご参考にお知らせしたからです。

京都市のパンフレットもよくできていますが、名古屋市には一つ違う点がありました。名古屋市のパンフレットには、「一般に流通している食肉のほとんどが加熱調理用です」と記載されています。私のような素人でもこれを読むと、「非加熱肉が多いんだ。やっぱり加熱しないと！」という気分になります。そういう意味で、もう一步踏み込んだアピールがあってもいいのではと感じています。

##### ○会長

今の御意見を参考にさせていただいて、バージョンアップを図っていただきますよう、よろしく願いいたします。

## ○委員

食中毒に関して、一点だけ感想を述べさせていただきたいのですが、この子供さん向けのパンフレットがございます。保護者の皆様へという、食中毒から小さなお子さまを守りましょうという。非常にわかりやすくいいパンフレットだなと思って拝見しておりました。特に2つ目のダメと書いてあるところで、焼き肉のとき生肉を取るはしと食べるはしは同じであるというのはダメだという、こういう細かい点まで記載されて、実際どのように準備のときに気をつけたらいいかとか、食するときに気をつけたらいいかという点を書いていただいているのは、非常に有益でいいパンフレットだなというふうに拝見しておりました。

### (4)「京都市食の安全安心推進計画」に基づく平成23年度事業について

「平成23年度京都市食の安全安心推進計画」に基づく平成23年度事業について、資料に基づき説明し、下記のとおり御審議いただきました。

## 【会議録】

### ○委員

大学などへの啓発活動についてです。先般、私どもの大学にも食中毒の啓発に来ていただきました。防犯などについては、大学生に指導することが比較的多かったのですが、ひとり暮らしの学生の食中毒予防の啓発については考えたことがなかったなと気がつきました。私は、2年生の担任をしていますので、学生を全員集めまして、食中毒の話をし、ひとり暮らしの学生がまな板の消毒をしているかどうかを確認すると、ほとんどがしていなかったのです。「ジョイで洗っているから大丈夫」と言っている学生もいます。お湯による消毒などを一切していないということが発覚しまして、非常にびっくりしました。もちろん飲食店などの事業者が注意いただくことも大事なのですが、やはり「大学のまち京都」ということで、学生は学生で自分の命は自分で守らないといけませんので、食中毒予防を十分しなくてはいけない、気をつけなくてはいけないと思いました。事業計画では、大学祭に特化した話になっているように思いますが、できましたら、普段の生活の中での食の安全について、啓発活動に取り組んでいただきたいなと思います。というのは、京都学生祭典実行委員では京都府警と連携し、「ロックモンキーズ」という団体をつくって、啓発活動を自主的にし、ビラを配布するなどの活動もしています。何かかっこいい名前をつけていただいて、そういう学生が積極的に参加したいなと思うような活動を広げていただけたら、食中毒予防につながると考えます。その辺も含めまして、大きな活動にしていただけないかなと感じました。

### ○会長

私の大学の学生も、経済状況が厳しいようで自炊派が増えています。家庭内における食に関する教育力も落ちている中で、アパートで突然ひとり暮らしを始めて、自炊をすると、衛生観念があまりない状態が見受けられます。危険が増えているなというように感じました。

### ○事務局

大学への啓発ですが、今年度は学祭を対象としていますが、一人暮らしの学生さんに対する食中毒予防も進めていきたいと思っています。

## ○委員

私は京都市食品衛生協会の副会長をやっていますが、組織内での緊密な連携をとるとともに、行政との緊密な連携が必要ではないかと考えています。また、学生さんの話がありましたが、消費者も食の安全管理について認識をもって取り組むべきだと思います。

## ○事務局

委員から御指摘いただきましたが、先程御報告いたしました平成23年度の新規事業等については、すべての事業の根底に、食にまつわる方々との協力や連携が必要であると考えています。今回の水産物の放射能検査についても、市場の事業者の方と相談させていただきながら進めました。今後とも様々な事業をするに当たって、食に関わる様々な方との協力や連携を念頭に置いて進めていきたいと考えています。

## ○委員

消費者に対する啓蒙についてはどうでしょうか。

## ○事務局

今までの取組は、生産から流過程程、販売までの検査と様々な取組を実施してきましたが、特にこれからは、販売した後の各家庭での安全面の管理、安全確保が新たな課題であり、今後、力を入れていかななくてはならない分野としてクローズアップされてきていると、本日の御議論を聞いて思ったところです。消費者啓蒙についても、力を入れていきたいと考えております。

## ○委員

今後、連携が必要なことの一つとして、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」がございます。現在74施設ということですが、結果の表を見ましても、飲食店営業でも14施設ですね。この数字を見ても本当に少ないと思います。私たち事業者は毎年夏になりますと、夏期衛生講習会というものがあまして、それにも参加しますが、そのような際にも認証制度の話題は一度も出たことがありません。だから、74施設と書いてあるのは、認証制度ができた当初に認証を受けられた方ではないかなと思います。講習会の機会を利用し、制度の紹介を行うことで、周知の機会が増えるのではないかなと思います。

## ○会長

認証制度の周知が行き渡っていないのではという御指摘ですが、いかがでしょうか。

## ○事務局

現在、74施設が認証を取得しています。年度ごとに順次累積で認証施設が増加しています。ただ施設数が、私どもが期待するほど伸びていないという現状です。これについては、原因が幾つかあるのかなと考えております。一つは手続の煩雑さ、一つは認証取得によるメリットが見えないこと、そして、御指摘いただいたように制度の周知が進んでいないことが大きな原因ではないかなと思っています。手続の煩雑さについては、中身の質を落とすことなく、手続だけを簡素化するという方向で、近く見直しをしたいと思っております。今、その作業を進めています。また、メリットについては、一つには認証マップなどによる認証取得店の紹介、食品工場見学の対象を認証施設とするなど、行政としても認証施設にメリットを実感していただけるような工夫を進めていこうと考えております。また、様々な業界団体に対し制度の内容とともに、手続の簡素化や取得によるメリットを強調しながら、業者の方々に周知を図って、認証制度を取っていただける数が増えるように取り組んでまいりたいと思っております。



## ○会長

250件という目標達成に向けて取り組んでいただきたいと思います。

## ○委員

私からは、流通の関連で2点ありまして、まず今回の報告にもありましたが、放射能の件について、御意見一つ申し上げますと、私どものところにもお客様から非常に多くのご意見をいただきます。なぜ関東方面の物を取り扱っているのかというお客様から、なぜ取り扱わないのだというお客様まで、さまざまいただきます。どちらにしても、安全な食品しか流通してないということは我々としてもアピールしますし、もちろん行政としてもアピールをぜひともお願いしたいと思っています。私どもでは、その復興地域を支えるため、復興アクションとして協会でも取り組んでおりますので、その辺も絡めて、どんどんアピールしていきたいなというところを感想として述べたいと思います。

それと、食中毒の予防ということで、報告にもありましたように、ノロウイルスを非常に心配しています。ノロウイルスに関するお客様の知識も非常に薄くて、健康な方でもノロウイルスを持っているということで、食中毒なのかノロウイルスに感染しているのか、風邪をひいているのかよくわからないということで、お客様はさまざまな御意見をおっしゃることもあります。私どもも従事者についてノロウイルス検査を自主検査で実施しています。しかし、自主検査を実施するには、非常に高価な実費がかかりますので、100%検査ということは、なかなか難しいものです。従事者の健康管理というのも含めて、ノロウイルスを自ら出さない、そういう啓蒙も必要かなというふうに思いますので、また御意向いただければと思います。

## ○事務局

ノロウイルスにつきましては、非常に少量のウイルスで発症するという点と、人から人に感染するという点で、私どもは届出を受け付けたときにこれが食中毒なのか、人から感染したものか、なかなか判断が難しい点がございます。調理従事者からの二次感染を防ぐため、やはり健康な方が調理していただくということが基本になると思います。そのためには、毎日、従業員の方の健康の正直な申告、それをチェックしていただくということで、健康な調理の方からでき上がった食品ということを確認していくことが必要ではないかと考えております。

## ○委員

路上弁当についてですが、7月1日から8月31日、夏場の一番暑い時期だから、一斉の監視となっておりますが、今の時期、梅雨の時期のほうが食中毒の危険性があるんじゃないかと考えます。監視はどのぐらいの頻度で実施しているのでしょうか。

## ○事務局

路上弁当に関する一斉監視は、夏期に実施しておりますが、地域によっては、5月から3月までに毎週、販売店を対象に調査しております。夏場につきましては、直射日光が当たらないようになど、販売者側の工夫も必要がありますし、残った物はすべて廃棄するというような取組をしていただかなければなりません。もし事故が起こると、大きな被害になります。多くの方はアルバイトの方というケースもありますので、やはり弁当調製所で責任者を交えて指導することが重要であると認識しております。

## ○会長

最後に私自身が農薬学に関わっていることから、農薬の基準等についてお話をしていた

できます。農薬の含有基準を超えないようにというのは当然ですが、基準の決め方を調べてみると、そもそも、ほとんど影響が出ないだろうという量をまず実験的に定めて、それのまた100分の1を基準に設定していることが多いのです。ですから、「基準」がひとり歩きして、基準値が500のところ、550になったらだめで、400だったらいいのかという話になります。しかし、根本はほとんど影響のないところで、さらに安全な数値を基準として設定しているので、基準値よりもさらに下げましょうという考え方は、少し違う気がします。安全と安心は語呂が良いのですが、ギャップが、安全ですと言われても、安心はできないという事態が生じます。一方でリスクをゼロにするということは、本当に不可能なことなので、一方を減らしていくと、違うところにリスクが生じるケースもあり、難しい話だと思います。いずれにしても、少なくとも「基準」の決め方を何かの機会に説明していただき、基準が少しでも超えたものは危なくて、ちょっと下だったら大丈夫だとか、そういう話ではないということを、何とか市民の皆さんに情報をお知らせいただければと思います。

本日は長い時間にわたりまして、いろいろ皆さんから活発な意見をいただきまして、まことにありがとうございました。

こういう御意見を参考に本年度、あるいはこれからの食の安全衛生に取り組んでいただきたいと思います。それでは、これで閉会したいと思います。ありがとうございました。