

第3回岐阜県食品安全対策協議会議事要旨

- 1 日時：平成28年2月22日（月）13：30～15：10
- 2 場所：全建総連岐阜建設労働組合県本部 5階 大会議室
- 3 出席者

区 分	団 体 名	役 職 等	氏 名
学識経験者	岐阜大学応用生物科学部	教授	前澤 重禮
	岐阜大学応用生物科学部	准教授	梶川 千賀子
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	理事	上林 美也子
	岐阜県食生活改善推進員協議会	会長	羽場 富子
	岐阜県生活学校連絡協議会	書記	田中 露美
	消費者（公募）	消費者代表	山田 恵美子
	消費者（公募）	消費者代表	林 円
生産者	全国農業協同組合岐阜県本部	副本部長	梶田 泰久
	(公社)岐阜県食品衛生協会	理事	山田 彰
流通業者	岐阜県卸売市場連合会	会長	松浦 弘

4 議題

- (1) 「平成27年度の食品安全・安心に関する取組みについて」

5 議事要旨

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

ただいまから、平成27年度第3回食品安全対策協議会を開催いたします。

なお、本日の発言内容につきましては、議事録として記録し、公開させていただきますのでよろしくお願いいたします。はじめに、岐阜県健康福祉部生活衛生課長の緒方よりご挨拶申し上げます。

(緒方生活衛生課長)

生活衛生課長の緒方です。

平素は、県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しいところ、ご出席いただきましてありがとうございます。これまでも本協議会においては、委員の皆様が食品の安全に関する最新情報を提供させていただくとともに、食品安全についての様々な問題についての議論をいただいております。県としましては、ご意見を誠実に受けとめ、食品安全行政に生かしていきたいと思っております。

平成27年度の食品の安全・安心に関する重点的な取組みとして、食中毒防止対策、有害物質等対策、食品表示対策を行っております。食中毒防止対策では特に、全国的にも発生数の多いノロウイルス対策として注意報・警報を発令し、市町村や関係機関の協力をいただいて手洗いの重要性など予防対策について注意喚起しているところです。また、今年度から施行しました食品表示法について事業者向けに説明会を行うとともに、関係法令担当者と合同で立入監視するなど、適正表示の推進に努めております。

しかし、今年に入ってから、廃棄されたはずのカツが不正に転売され、弁当に使われたり、スーパーで販売されていたなど食品の安全を脅かす事案が発生したところです。羽島市内のめん類製造施設が、この不正流通の拠点となっており、県としては、総力を挙げて施設の調査、保管されていた食品のさかのぼり調査を行い、製造メーカー等で廃棄が確認されたものについて、消費者の皆様にご公表し、注意喚起させていただいております。県としましては、来年度から食品の製造から廃棄まで一貫した監視指導ができるよう体制の強化を図っていくこととしております。

本日は議題として、今年度、実施してきました食品安全に関する取組みや発生した事案について説明させていただきます。県としても対策を立てて対応し

ておりますが、委員の皆様から、忌憚のないご意見をいただければ幸いです。
それでは皆様、本日はどうぞよろしく申し上げます。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

では、資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は、会議の次第、名簿、配席図、資料1、2、3となります。不足はございませんでしょうか。

以後の進行は前澤会長にお願いしたいと思います。前澤会長、お願いします。

(前澤会長)

皆さんこんにちは。第3回岐阜県食品安全対策協議会を進めさせていただきます。本日は大きく分けて2つのことについてご意見をいただきたいと思えます。1つめは本協議会の全体的な2年間の皆さんの思いを言っていただきたいと思えます。2つめは今年度発生した様々な事案について皆さんのご意見をいただきたいと思えます。まずは議題について事務局から説明をいただきます。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

本日はよろしく申し上げます。

私の方から資料に従ってご説明させていただきます。

資料1をご覧ください。県の重点的な対策として「食中毒防止対策」「有害物質等対策」「食品表示対策」を3本柱として取り組んでまいりました。

「食中毒防止対策」の1つとして、ノロウイルス対策をしております。平成27年度は速報値によりますと、全国で食中毒件数が約1,200件程、患者数は21,000人程ですが、そのうちノロウイルス食中毒件数は479件で40%程度、患者数は14,775人となっております。岐阜県内では25件中18件が、患者数747人中687人がノロウイルスによるもので、例年同様、ノロウイルスによるものが多く発生しております。県ではノロウイルスに特化した注意報・警報を発令し、県民の方に注意喚起をしております。今年は注意報を11月5日～3月31日まで、警報を11月11日、12月28日の2回発令しております。その他にも岐阜県食品衛生協会が実施する手洗いマイスターを取得した食品衛生指導員による正しい手洗いの啓発、講習会などにおける手洗いチェッカーを活用した視覚的にもわかりやすい指導を行い、注意喚起に努めております。

腸管出血性大腸菌対策として、焼肉屋での食中毒事件の後、牛肉を生で食べる場合は厳しい規制がされ、牛レバーは生食が禁止されました。昨年はE型肝炎や寄生虫のリスクがあるので、豚肉の生食も禁止されました。焼肉店には年

1回以上立入検査を行い、牛レバー等を生で提供していないか、焼肉を食べる際にはしっかり焼くことを消費者に啓発するよう指導を実施しております。また、浅漬け製造施設に対しても、年1回以上の立入検査を行い、野菜をきちんと消毒しているかなどの確認、指導を実施しております。

ジビエに係る病原微生物対策として、イノシシやシカを解体処理する施設に対して「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に基づいて衛生的な処理をするよう指導を実施しました。野生のイノシシやシカによる農産物の被害増大が問題となっていますが、野生獣の肉の有効活用を推進しており、ガイドラインに沿った取扱いを行う事業者を登録し、ぎふジビエのブランド化を図っております。

「有害物質等対策」として、異物混入対策をしております。平成26年8月から導入した分析機器を使用し、消費者からの相談や学校給食で発見された異物49件を検査し、迅速に異物を特定し、異物の写真や混入原因をデータベース化し、現場にフィードバックして、監視指導に役立てようと試みております。また、県では計画的に食品検査を実施しております。農薬やカビ毒の検査や添加物、遺伝子組換えや細菌検査など、合計1,761検体の検査を実施しました。結果として、食品の規格基準違反は認められませんでした。

「食品表示対策」として、平成27年4月1日から施行されました食品表示法について、食品事業者を対象に講習会を開催し、法令の周知を実施いたしました。また、食品の流通量が増加する7月、12月を食品表示適正化強化月間と定め、景品表示法の担当機関などと合同で立入を行い、食品表示の適正化に努めました。その他、県では県民から4,792件の表示相談などを受け付けました。

次に今年度発生した3件の事案について説明させていただきます。養殖アユから使用禁止の動物用医薬品が検出された事案について、平成27年6月に岐阜県産の冷凍養殖アユから検出されてはならない合成抗菌剤が検出されました。このアユは池田町内の養殖場で養殖され、食品事業者がネットで販売したものです。別のロットのアユを使用して製造された甘露煮などのアユ加工品からも同じ合成抗菌剤が検出され、薬剤がいつ、どの養殖池に使用されたのか特定できないため、県では製造者及び販売者に対して、営業自粛の要請、養殖中も含めた全ての魚及び甘露煮などの加工品の回収と廃棄を指示しました。県の対応として、農政部と連携して県内の養殖場に対して動物用医薬品検査を実施し、養殖魚の安全性について確認しました。来年度からは、県内産養殖魚の動物用医薬品について、年間計画に基づいて収去検査を実施する予定としています。

次に、無許可施設での牛タタキの製造、飛騨牛の偽装の事案について、平成28年1月に土岐市内の食肉販売店において食品衛生法及び食品表示法の違反を確認しました。牛タタキは生食用食肉に該当し、様々な基準を満たす必要が

あります。これを無許可の施設で製造していたこと、加工基準を満たしていなかったこと、成分規格基準である腸内細菌科群が検出されたことにより食品衛生法違反が判明しました。また、飛騨牛・岐阜県産でない牛肉に飛騨牛シールを貼付して販売しており、産地も違いますし、飛騨牛でもないので、原産地偽装・優良誤認として食品表示法違反でした。その他、景品表示法の優良誤認や牛トレーサビリティ法の個体識別番号の無表示などの違反もありました。県の対応として、食品衛生法に基づいて厳しい処分である営業禁止を命じました。食品表示法、景品表示法、牛トレーサビリティ法に基づく措置を講じるなど、各法令について行政処分を実施しました。また、県内の飛騨牛販売指定店に対して、緊急立ち入りを実施し、法令遵守されていることを確認しています。来年度からは食品表示合同監視において食肉販売店を中心に実施を予定しております。

廃棄食品の不正転売事案について、平成28年1月13日に壺番屋が廃棄処分した冷凍ビーフカツが愛知県内のスーパーで販売されており、産業廃棄物処理業者であるダイコーから羽島市内の製麺業者であるみのりフーズが購入していると情報提供があったため、立入調査を開始しました。1月15日には壺番屋製ビーフカツが多治見市内のスーパーで、同チキンカツが羽島市内の弁当屋で販売されていたことを確認しました。以降、県内の弁当屋3店舗、スーパー6店舗でビーフカツ及びチキンカツが販売されていたことを確認しております。1月18日にはみのりフーズ内の冷凍庫や倉庫で壺番屋製以外の108品目の製品を確認し、販売元・製造元を所管する自治体へ調査を依頼し、ダイコーに廃棄物処理を依頼した同一ロット品について公表を開始しました。現在も引き続き調査をしております。この事案を受けて県として、県民からの相談受付を実施しています。岐阜県食品衛生協会の協力を得て休業施設の把握に努め、立入調査を実施しました。今のところ、みのりフーズのような施設はないことを確認しております。また、卸売市場を中心とした食品卸売業者に対し、営業許可の確認や食品の冷凍保管等適正な管理の確認、弁当・そうざい屋に対しては食材の適正使用について立入調査を実施しております。来年度以降の対応としまして、食品衛生監視の強化のために食品衛生監視員の増員を予定しております。また、食品衛生監視員に廃棄物処理施設への立入権限を付与し、食品の製造から販売、廃棄処分まで一貫した監視体制の構築を予定しております。ビーフカツの流れとしまして、記載の通り、壺番屋からダイコー、みのりフーズ、中間業者を経由してスーパーや弁当屋に流れて、消費者の方に販売されるという流れとなっております。

以上で事務局からの説明を終わります。

(前澤会長)

ありがとうございました。では、この2年間の取組みに関するご意見と、今年度の案件に関するご意見をいただきたいと思います。それでは上林委員からご意見を伺いたいと思います。

(上林委員)

2年間委員として会議に参加しましたが、県の取組みや消費者、生産者、流通業者の意見を聞くことができ、大変有意義でいい経験になりました。

県の取組みについてですが、食中毒防止対策はとても大切だと思います。食の安全について輸入食品などに消費者は不安を持っていますが、実際に危害の大きさ、体調を崩したり、時には死亡する可能性もある食中毒が一番の問題だと思っており、県として対策をしているのでいいことだと思います。質問ですが、ジビエの病原微生物対策をしているということは、被害があるということでしょうか。わかる範囲で教えて頂きたいと思います。また食品表示相談が4,792件ありますが、どんな相談が多いのか教えて頂きたいと思います。連日ニュースでやっている冷凍カツの事件は、食の安全というか犯罪なので、事前に止めることは難しいと思います。こういうものは起きてからの対応が大切で、行政やメーカーから情報を出してもらえたのは良かったと思います。大切なのは、発覚後、食べないように気をつけることだと思います。

(羽場委員)

この食品安全対策協議会で、業者の方のお話や県の対応について話を聞くことができ、安心して私どもが行っている調理実習で食材をつかうことができ、感謝しております。

今回の廃棄食品の不正転売事案について、消費者も安ければいいという考えた根底にあり、安い食品にはなにか問題があると疑う気持ちや意識を育てることが大切ではないかと思っております。

また私どもは調理実習を行っていますが、携帯式の手洗いチェッカーを県から借りて実際にみえる形で手洗いの大切さについて学習をしております。これもこの協議会に参加したことで活用できるようになったことだと思っております。

(田中委員)

2年間食品安全対策協議会に参加して、なにか問題が発生した時の県の取組みや業者の取組みを聞いて、勉強させていただきました。もっと消費者の方に、県の取組みや業者の取組みを知っていただけたらいいなと思います。今回の廃

棄食品の不正転売事案について、消費者は県が迅速な対応を取っていることを知らないの、伝えることが出来ればいいなと思います。表示相談について、どの様な相談、専門的な相談が多いのかなど知りたいと思います。

(山田委員)

2年間食品安全対策協議会に参加して、県の取組みなどがよくわかりました。ノロウイルスの食中毒警報を市の広報などを使って周知していることは、出されたときに注意することができるので良いと思います。

今回の廃棄食品の不正転売事案などが発生したりすると、県でも対応していると思いますが、どこを信用したらいいのか不安になることもあります。また、表示相談が4,729件ありますが、とても多いように感じます。どのような内容の相談が多いのでしょうか。また、食品検査について、これから輸入食品は増えると思いますが、検査数が少ないのではないかと思います。

来年度から県の食品衛生監視員が12名増員する予定となっていますが、増員して全体で何名になるのでしょうか。また、12名増やせば十分監視ができるのでしょうか。教えて頂きたいと思います。

(林委員)

岐阜県は食の安全について全国に先駆けて食品安全条例を作るなどして県として食品安全の対策をしているのに、今回の廃棄食品の不正転売事案が発生したことにショックを受けました。

生協ではパンなどの小麦で作られた、まだ食べられる食材を豚に飼料として与える取り組みをしています。このように廃棄を抑制し、循環型社会を目指すのが良いと思います。ただ、循環型社会はお金がかかるもの現実で、難しいとは思いますが、その仕組みを作っていくことが大事だと思います。食の流れが、今は見込み生産ですが、受注生産にしたら、廃棄する食品が減るのではないかと思います。例えば朝注文して、夕方受け取るなどの受注生産を活用する人には、そのお店で使えるポイントが付くなどメリットがある仕組みを作れたら良いと思います。

ジビエについて、処理施設はしっかりしていることは分かるのですが、野生の動物は何を食べているのかわからないので私は心配で食べることが出来ません。ジビエの肉の管理はどのようにしているのかを教えてくださいたいと思います。

(和座食品安全推進室長(生活衛生課))

表示の相談について、事業者からの相談が多い傾向にあります。内容としては、販売する表示について正しいのか、営業許可についての質問などが多くあ

ります。消費者からは健康被害の相談やある施設の衛生状態が悪いので指導してほしいなどの話を受けますことがあります。

ジビエの過去の健康被害について、件数は多くないですが、平成12年にシカの生肉によるサルモネラ、平成13年にシカの生肉による腸管出血性大腸菌、平成15年にイノシシの肝臓を生で喫食したE型肝炎、平成17年にイノシシの生肉によるE型肝炎、平成21年にシカの生肉による腸管出血性大腸菌の食中毒が発生しております。ジビエは寄生虫やウイルスを持っている可能性があるため、生食はせず、しっかりと加熱して喫食していただくよう指導しております。処理施設については、腸内容物や体表から微生物を肉に汚染させないよう指導しております。

(田中主任技師 (農村振興課))

ジビエは生食せず、加熱して食べてください。よくシカ肉の刺身が美味しいという話を聞くのですが、危険な行為なので、必ず加熱してから食べることを前提にしておりますし、県としてもそのように指導しております。平成25年に「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を作成いたしました。食肉の衛生管理の基準などが設けられていなかったため、県としても一つの指針として作成しました。食肉が微生物に汚染されるのは、解体処理の状況によるところが一番大きいところです。屋外で猟師が解体処理していたところを施設内で安全に処理して食肉の衛生面を担保するようにしております。農村振興課としてもこれをぎふジビエとして全国に発信し、加熱して食べることを前提に安全な食肉であるとしています。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

食品衛生監視員の人数ですが、現在、食品監視を実働的に行っている者が34名おります。これに12名をプラスして合計46名の体制として来年度から対応していきたいと考えております。

輸入食品の検査数が少ないとのことですが、過去中国産の冷凍ギョウザ事件から増やしてきて、現在の検査数になっております。TPPなどにより今後輸入食品が増えると思われませんが、国の動きを見ながら今後検討していきます。

(前澤会長)

野生のイノシシやシカは家畜と違い、何を食べているかわからない不安があると思いますが、このあたりのことはどうでしょうか。

(田中主任技師 (農振振興課))

野生のイノシシやシカは山の木の実や草などを食べて生息しております。また、野生のイノシシやシカなどによる農産物の被害が多く、年間で4億3千万円ほどの被害が出ており、これを減らすこともジビエ推進の理由の一つです。食べているものは管理されておりましたが、木の実や農作物を食べていると考えられるので、加熱して喫食いただければ問題はないと考えています。

(緒方生活衛生課長)

補足説明をさせていただきます。基本的に野生動物ですから不安を持たれると思いますが、解体処理を微生物が付着しないようしっかりと行えば大丈夫と考えております。処理方法の研修会も実施しておりますので、ジビエを必要以上に警戒することはないと思います。大切なのは、消費者の方がしっかりと加熱して喫食する必要性を認識していただくことや、飲食店の方が提供する場合、加熱して提供することを意識していただくことが一番重要と考えております。

(前澤会長)

食品衛生監視員を来年度12名増やす予定ですが、質問にありましたが十分な数と考えていますか。今後さらに増員する可能性はあるのでしょうか。

(緒方生活衛生課長)

来年度、12名増員する予定ですが、食品製造業者の全てを確認することはできません。優先順位をつけて、食中毒を発生しやすいものを作る事業者には立入頻度を増やすなど、効率的に監視していく予定です。

(羽場委員)

食品衛生監視員の立入検査は事前通告ありで検査するのか、抜き打ちで行うのでしょうか。

(緒方生活衛生課長)

何か問題があった場合などは、当然抜き打ちで行いますし、徹底的に原因を追究して処分していくという体制を取っております。ただ、食品衛生管理は、食品事業者自身が行うのが一番大切です。増員されたとしても毎日事業者を監視するわけにはいかないので、食品衛生協会の食品衛生指導員が巡回指導をいただいているので、これが一つの衛生管理の方法だと思っております。

(梶田委員)

今回、県の取組みの説明を聞きまして、取り組んでいる内容について理解を

いたしました。生産、流通、販売とそれぞれの段階で県は取組みを行っていることがわかりました。

私どもは生産者の立場で農畜産物を取り扱っており、安全の高まりを言われておりますので、生産者の履歴をトレースできる取組みを行い、ルールに外れた農畜産物は取り扱わないようにしております。農産物の残留農薬の検査など、生産者として、消費者に安全を担保するような取組みを行っております。これに加えて、県の検査が入り、二重にチェックする体制になっています。今回、飛騨牛の偽装問題が起きてショックでした。産地偽装について、牛トレーサビリティの番号を見ればどの産地の牛かわかるので、消費者も自分の目で見て確認してもらえると良いと思います。私どもも消費者の方に周知していただけるよう取組みを進めていきたいと思っております。お店の言うことを鵜呑みにせず、消費者の方も自分で確認していただければ、こういった偽装問題が減っていくのではないかと思います。

(山田委員)

私ども食品衛生協会は県内に2万人以上の会員がおりますが、この協議会で皆様方から聞いた内容を持ち帰りまして、各会議や、食品衛生責任者講習会などで、話をさせていただいております。消費者目線の意見として飲食店の中に犬・猫がいて不衛生である、そうざいを作る人がレジを打ち、その後手も洗わずそうざいを作る不衛生なことをしているなどの意見もありますので、そのような話を講習会でさせていただき、注意を呼び掛けております。

事務局の説明にありましたが、毎年ノロウイルス食中毒が非常に多いという現状があります。食品衛生協会として、手洗いマイスター制度を作ったり、手洗いの方法の大切さを説明し、ノロウイルス食中毒の削減に努めているところです。

食品衛生協会の食品衛生指導員の巡回指導は、年に2回行っており、手洗いや衛生管理の助言をしております。消費者の方からのご質問で立入は事前通告ありか、なしか、とありましたが、巡回指導では事前通告して立ち入る場合もありますし、事前通告なしで立ち入る場合もあります。今回の廃棄食品の不正転売事案を受けて、県の方から食品衛生協会に、休業施設の把握について、緊急に協力の要請を受け、県と協力して立入検査を実施しており、食品事故がないように活動しているところです。

(松浦委員)

私ども卸売市場は、残留農薬や異物混入が焦点だと思っておりましたが、それ以外にも様々な取組みをされているということを勉強させていただきました。

食の安全はみんなで協力して取り組んでいくことが大切であると思いますので、これからもよろしくお願いします。

我々は卸売業をしていますが、廃棄食品の不正転売事案のせいで、業界全体がそう思われるのは悲しいし、不満だと思っております。ほとんどの事業者は一生懸命仕事をして、食の安全に対して取り組んでおりますので、そのところは知っておいていただきたいと思います。卸売市場も、過去に北海道で野菜に腸管出血性大腸菌が付く事件もあり、農家まで行ってチェックしたり、卸売より先に流通しないよう、食品の安全に対して取り組んでおります。またこの事案によって、食品の流通が滞ったり、不安に思っ食べることを控えたりすることがあってはならないと思います。人は食べて初めて健康になれるので、必要以上に不安に駆られずに、食べることをしていただきたいと思います。

ジビエについてですが、私は食べてみたいとは思っているのですが、漠然とした不安を持っています。先ほどジビエの安全性についてご説明をいただきましたが、消費者に対して、ジビエについてわかりやすく、不安を取り除けるような説明や周知をしていってほしいと思います。

(梶川委員)

2年間委員をさせていただきましたが、最後にカメラが入る大きな案件がでたなと思います。岐阜大学は食品衛生監視員の養成コースを持っており、今回食品衛生監視員の増員をされるとのことですが、スポット的ではなく、県の常勤の職員としての採用を検討していただきたいと思います。近隣ですと、名古屋市は食品衛生監視員の採用枠があるのですが、愛知県、岐阜県、岐阜市はないので、岐阜大学の養成コースを卒業しても、名古屋市に人材が流れてしまうので、今回の事案を契機に採用枠の検討をしていただきたいと思います。今回の事案もそうですが、食品の流通は広域にわたっており、自治体間の情報共有・情報交換が必要であり、大切だと思います。

飛騨牛偽装の事案ですが、現在飛騨牛を輸出するなど振興に力を入れているので、このような事案があるとブランドイメージが下がってしまうので、気をつけないといけないと思います。牛トレーサビリティ番号から産地情報などにアクセスできるのですが、業者のアクセスがほとんどで消費者からのアクセスはきわめて少ないのが現状です。スマホなどから見られるのですが、このことをもっと消費者に周知して、消費者自身が確認するようになれば、偽装問題も防げると思います。そのためにも、消費者の意識を変えていくことが大切だと思います。

(前澤会長)

2年間食品安全協議会に参加し、いろいろと勉強させていただきました。食に関して100%安全な物はないという前提に立って考えていかなければならないですし、その認識を持ってほしいと思います。食に関する問題にも、悪意があった事案と、悪意がなかった事案があると思います。今回説明のあった、飛騨牛偽装や廃棄食品の不正転売は悪意があった事案です。ノロウイルス食中毒などは悪意がなかった事案です。このように悪意の有無がありますが、食品安全対策協議会は、悪意のない事案について行政がどう対策をしていくか議論することが大切だと思います。議論していく中で、優先度があり、私は悪意のある事案への対策について優先度はそんなに高くないと考えています。それよりも行政として対応すべきなのは、悪意のないノロウイルス食中毒などの事案に対してであって、消費者や生産者、流通業者の意見を聞いて対策を考えていくことがこの食品安全対策協議会の使命であると思っています。

食の安全を考えていくうえで、「リスク」を考えていくことが必要であると思います。「リスク」とは「危害の重大性」×「発生頻度（割合）」なので、ノロウイルス食中毒は、健康被害があり死者も出る可能性があるので危害の重大性は大きく、悪意がないため発生頻度も高く、「リスク」は非常に高いものと考えております。逆に、不正転売事案は、健康被害があったとはきいていませんので危害の重大性は小さく、悪意を持って起こしているため発生頻度も低いので、「リスク」としては低いものと考えております。行政に要求する対策にも優先順位があり、行政も「リスク」の高いものを優先して対策をしていただくと、より良い食品安全行政になっていくと考えております。

他に何かご意見はないでしょうか。では進行を事務局にお返ししますのでよろしく申し上げます。

(緒方生活衛生課長)

前澤会長、円滑な協議会の進行、ありがとうございました。委員の皆様におかれましては、本日お忙しい中当協議会にご出席いただきありがとうございました。皆様には2年間の任期をおつとめいただきましたが、本日の会議が2年間の任期最後の回となります。この場をお借りして一言お礼を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、それぞれのお立場から数多くの前向きなご意見をいただき、県の食品安全行政を進めていくことができました。特に前澤会長におかれましては、3期6年間にわたり豊富な学識経験と卓越したリーダーシップにより、当協議会をリードしていただき誠にありがとうございました。

これから来年度に向けての準備を行ってまいります。食品安全行政の歩みを止めることのないよう緊張感を持って引き続き取り組んでまいります。これからもご指導・ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

した。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

委員の皆様ありがとうございました。以上をもちまして第3回岐阜県食品安全対策協議会を終了したいと思います。それでは、お気をつけてお帰りください。