

第32回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- 1 日 時 令和8年1月16日（金）午前10時から11時30分まで
- 2 場 所 千葉県教育会館303会議室（千葉市中央区中央4-13-10）
- 3 出席委員 尾内会長、坂口副会長、藤代委員、尼崎委員、浅井委員、阿部委員、田中委員、鶴岡委員、齊藤委員、西村委員、鯨岡委員、古賀委員、谷本委員

4 議事

1) 報告事項

- ア 食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和6年度事業・対策等実施結果について
- イ リスクコミュニケーションの実施状況について
- ウ その他

2) 議題

- ア 意見照会「アナログ規制の見直しについて」
- イ その他

5 議事要旨

報告事項（1）食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和6年度事業・対策等実施結果について

○ 議長（尾内会長）

それでは、次第に沿って会議を進めます。

まず、報告事項の（1）食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和6年度事業・対策等実施結果について、事務局から説明をお願いします。

【事務局から資料に基づき説明】

○ 事務局

事前に浅井委員より、食物アレルギーについて、学校給食において子どもが間違っ

関する取り組みについて対策会議構成員である保健体育課から回答を得ておりますので御報告します。

保健体育課では、学校給食における誤食防止の注意喚起として、栄養教諭初任者研修、新規採用学校栄養職員研修、中堅栄養教諭資質向上研修Ⅰ、中堅学校栄養職員資質向上研修Ⅰ、市町村教育委員会担当者等を対象とした、オンデマンドによる食中毒防止・食物アレルギー対応連絡会議、学校給食調理従事者研修会を実施しております。

また研修ではありませんが、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」にも誤食防止の手立てを示しており、市町村教育委員会ではこれを基にマニュアル等を作成し対応いただいております。

○ 議長（尾内会長）

どうもありがとうございました。資料1の内容につきまして、御質問等ある場合には、後日、事務局宛てに御連絡をお願いします。

報告事項（2）リスクコミュニケーションの実施状況について

○ 議長（尾内会長）

それでは、次に議事の（2）リスクコミュニケーションの実施状況について、事務局から説明をお願いします。

【事務局から資料に基づき説明】

○ 事務局

事前に田中委員より、食品衛生に関わる広報に関し、千葉県ホームページや県広報Xなどのネットでの閲覧実績について御質問をいただいております。

ホームページは平均して月100件程度、Xは月1,500件程度閲覧されているものと推察します。

次に、藤代委員より、生肉の提供について規制すべきである、と御意見をいただいております。

現在、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」により、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものには成分規格、加工基準、保存基準、調理基準が定められています。

従って、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなどはこの規格基準に適合したものであれば提供することができます。

一方、牛の肝臓又は豚の食肉（内臓を含む。）は、生食用としての販売、提供が禁止されています。

このため、焼肉店などの飲食店で、客側が調理し、飲食する場合には、飲食店は客に対しコンロ等加熱設備を提供しなければなりません。焼き石などの場合は、提供した牛の肝臓を中心部まで十分に加熱できるものを提供する必要があります。

また、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分に加熱して飲食するように、「加熱用です」「調理の際に中心部まで加熱してください」「食中毒の危険性があるため生では食べられません」等をメニューに記載するなどの対応が必要です。

「生で食べられる程新鮮」などと、生で食べられると思わせるような表現をすることはできません。

このように、一定の法規制が存在しますが、その他の食肉の生食については、厚生労働省の審議会において、馬肉は、衛生基準通知による管理が適当、鶏肉は、検討に着手することとされているため、引き続き国の動向に注視していきます。

近年、低温調理や食肉からの二次汚染を原因とする食中毒事例も見受けられることから、特に若い世代を対象に、リスクコミュニケーションを通じた生食用食肉のリスクに関する理解醸成を図るとともに、YouTubeなどの広報媒体を使用し、正しい知識の普及・啓発を継続していきます。

○ 議長（尾内会長）

御報告ありがとうございました。ただいまの御報告に対し、委員の皆さまからなにか御質問はないでしょうか。（質問なし）

報告事項（3）その他

○ 議長（尾内会長）

それでは、議題に移る前に事務局より1点報告事項があるとのことです。事務局から説明をお願いします。

【食品衛生法施行規則の一部改正について、事務局から資料に基づき説明】

議題（1）意見照会「アナログ規制の見直しについて」

○ 議長（尾内会長）

それでは議題に入ります。

議題（1）意見照会「アナログ規制の見直しについて」、事務局から説明をお願いします。

【事務局から資料に基づき説明】

委員から事前に出された意見は資料26ページのとおり。

○ 議長（尾内会長）

ただいまの説明について、質問等はございますでしょうか。

○ 坂口委員

確認ですが、営業許可証を紙で発行したところはインターネットでの閲覧はできないでしょうか。それとも営業許可証を紙で発行してもしなくても、デジタル化になればそこはすべてインターネットで見られるようになるということでしょうか。

○ 事務局

今検討しているところは、食品営業許可証をデジタルで出したところも、紙で出したところも、インターネットで検索できるとしたら、等しく確認できるように、とは思っています。ただ、デジタルで発行した場合は、例えばご自身が店で紙に印刷せずとも、例えばですけれどもタブレットに表示いただいても大丈夫で

すし、ホームページ上にアクセスできるような形で載せていただいても大丈夫ですし、紙で印刷してもらっても結構です。我々としては紙で求められた場合も、デジタルの場合も一般の方々が閲覧できるようなかたちを等しく考えていきたいと思っています。

○ 坂口委員

そうするとまず、デジタルの方で許可情報が登録されて、紙での営業許可証の発行は、一切しないことになって、許可証自体は自分で印刷をして掲示したい方はする、となるでしょうか。

○ 事務局

紙での掲示義務をどうするかというところにもなりますけれども、こちらは今現在努力義務でして、紙で印刷して出しておきたいという方もいらっしゃる、なるべく出たくないという方もいらっしゃるかもしれませんのでそこらは、書面での掲示義務というのを、今後どうするかというのも含めまして、考えていきたいと思います。デジタルで掲示する、もしくは、印刷して掲示する、もしくは紙でもらった方がそのまま掲示する、いろんなパターンがあるかと想定しております。

○ 坂口委員

わかりました。千葉県の方では、営業許可の情報というのは、情報公開というか、インターネットでも、事業者が拒否しなければ、今は見られる形になっているんですけど、それはそれでそのまま残して、これがデジタル化ならばデジタルと同じように、ただ、デジタルの方は許可書の内容だけの情報が、今公開されている方の情報については、今まで通り公開されるっていうイメージですかね。

○ 事務局

そこも含めまして、今後検討していきたいと思っています。ダブルスタンダードになってしまっても、というところもありまして、あと実際今、国の食品衛生等申請システムの方でも、オープンデータとして載っているものもありますので、いろいろなところを鑑みまして、検討していきたいと思っております。

○ 坂口委員

わかりましたありがとうございます。

○ 谷本委員

質問といえますか、営業許可証の申請の体験談から報告させていただきたいのですけれども、実は私 2013 年に弊社、イオンの幕張新都心がオープンする時、当時食品の責任者をしておりまして、この営業許可申請を、オープン前に千葉市の保健所の方に大変なご協力をいただきまして、20 ヶ所ぐらい手続きをして許可をいただきました。

やはりこの営業許可申請は、当時、当然紙ベースで、非常に時間がかかってしまって、非常に大変だったなという経験があるのと、先ほどの申請をされるときに現金でお支払いするという話があったんですけれども、当時私もその営業許可、新しいお店の立ち上げでございましたので、営業許可がやはり 20 個近くあると、申請するための金額が非常に大きくなりまして、この大金を持って電車等で保健所に向かうと。意見としては書いてなかったのですが、今、キャッシュレスの時代でございますので、やはり例えば、新しいお店を立ち上げるとか、そういったときに許可申請というのは、非常に複数の許可申請であったり、多額の金額が発生したりするという観点からも、デジタル化というところに関しては賛成という意見で述べさせております。

ただ、先ほど御説明の方にあつたとおり、デジタル化及び従来通りの紙申請も、並行して行っていくということに関して、そちらは絶対に紙ベースという方も間違いなくいらっしゃると思いますので、そういう視点からデジタル化を進めていただきたいのと同時に紙の申請も引き続き継続いただけると、ダブルスタンダードで申請ができるということに賛成させていただいた次第です。

○ 鶴岡委員

今、お話の中で、今この申請自体のデジタル化はすごくいいと思いますし、併用でやっていくというのであればそのほうがいいと思います。その掲示について、現在千葉県は努力義務と今お話聞きましたけど、当然、掲示しないという判断を

する店については、特に何も今の段階でしなくていいという状態になるのでしょうか。

○ 事務局

資料中、参考として許可証の掲示について今どのように千葉県で書かれているかというものが載っております。千葉県食品衛生法施行細則第十条で、知事は、営業の許可をしたときは営業許可書を交付するものとする。2番目に、前項の営業許可証の交付を受けたものは、これを営業所内の見やすい場所に掲示するよう努めるものとする。こういう書き方になっておりますので、あくまで努力義務となっております。

○ 鶴岡委員

デジタル化となった場合、掲示については努力義務というよりはもう店の判断にすべてお任せするという内容になるのでしょうか。

○ 事務局

現在、努力義務という状態のため、実際に掲示していない方もいれば、掲示されている方もある。我々が懸念しているところは、食品営業許可証に個人情報がかってしまっているというところで、やはり業者の方から、これは載せないといけないですか？というような御意見は、少なからず聞いております。我々としては努力義務ですというような回答をしますが、個人情報が載っていないのであれば、みんな掲示してくれるようになるかもしれません。逆に紙での掲示の廃止というのも、国のアナログ規制の見直しの中でも言われておりますので、こういった形で、これをうまい具合にできるかというところを検討している次第です。

○ 鶴岡委員

人によったら心配する人もいるので、できるだけ個人情報が載らない状況で、何らかの情報が掲示できればと思ったものですから。

○ 事務局

御意見ありがとうございます。現場の保健所の感覚として、御説明させていただきますと、現状は努力義務ですが、掲示していない人に対しては、それでいいですよ、というよりは、消費者の方は許可情報を知りたいと思っていますし、実際に掲示してないお店があったときに、保健所に、あそこのお店は本当に許可があるのかといった問い合わせが結構きますので、努力義務だからお店側の判断でいいですよ、ではなく、監視に行った際は、できる限り掲示をしてくださいという指導を今までしてきております。

○ 藤代委員

私は完全に消費者の立場からですが、そもそも食品営業許可証を掲示するというのも、これは消費者がその飲食店を利用するときに、安心するために掲示しているんですよね。国がもうペーパーレスでデジタル化したいという流れなのかもしれないので、今さらそれは何言っても多分変わらないと思いますが、先ほど手続きとかも、現金で紙だと煩雑化して大変というのは納得できるので、そういう申請とかはデジタル化でいいと思うのですが、掲示を紙でしなくなると聞いてちょっと私はびっくりしています。例えばこれから先、私たちが子供のころから飲食店に行くと壁に許可証があるのが見慣れていますけど、これから私達の下の子世代は、お店に行ってもそういうものがないのが当たり前になってきますよね。そうなったときに、私なんかはデジタルに乗り遅れている方なんですけども、例えば私よりもっとずっと下の若い世代を見ていくと、スマホで何でも器用にやりますけど、たぶん食品営業許可証というものの自体の存在を知ることもなく、興味をもたず生きていくことになるような気がしています。例えばスーパーとかコンビニとか大きなお店だったら掲示なんかしなくてもいいかもしれませんし、ちゃんとしているのかもしれない。ここにあるように、移動販売とか露店だったりしたら、そこで例えばQRコードがあって、スマホで情報が見られますよと言ったときに、電波届きません、充電切れています、という場合は見る事ができません。若者は興味がないものに対しては一切関心を示しませんので、興味がある人だけ、スマホで、自己責任で見てくださってなつたときに、調べないで許可のないお店を利用して食中毒とかあったら、それは調べなかった人のせいな

んですかね、みたいになってしまうのかなという気持ちになりました。私自身は普通に紙で今まで通りに掲示してあった方が安心して利用できる、という意見です。

○ 事務局

御意見ありがとうございます。消費者としてそのような意見が多いというところは、事前にいただいた御意見からもわかっておりますので、参考にさせていただきたいと思います。

○ 谷本委員

事業会社の立場として、営業許可証をルールに従って掲示しておりますし、消費者の皆様が安心感を求められるということで、必要と感じております。

ただ一方で、先ほど御意見のあった通り個人情報という観点の部分から、今の若い世代の人たち、例えば私たちの会社の売り場の責任者であれば 20 代前半で責任者をして、許可証が掲示されるときに名前が出るというところに、若い方達中心に、嫌だとか少し否定的な意見が多いです。弊社グループ会社に行っても、名札の名前を最近は入れておらず、「スタッフ」として、そもそも名前が入っていないこともあります。皆様も買い物をされるときに目の当たりにされているかと思います。そういう観点からも、掲示するのはやはり今後必要だと思いますが、一方で個人情報という観点で、名前をどうするのかというところが大きな課題になってくるのかなというふうに考えております。

○ 尾内会長

今話を踏まえて感じたことは、消費者の立場からすると、そのお店の許可情報がわかるものが今後良いかなと思いました。また許可証そのものの掲示でなくても、許可情報がわかるようなステッカーなどでも代用できるのであれば、個人情報の問題は回避されますし、そういうものが出ている店が安心だという事であればお店としても掲示することがインセンティブになるのではないかと思いますので、そういったことの検討もされていいのではないかと思います。

その他にか御意見ありませんでしょうか。

では意見も出尽くしたようですし、様々な意見も出ましたので、事務局の方ではこれらを参考に今後検討をお願いします。

それでは議題（１）については、以上とします。

議題（２）その他

○ 尾内会長

続きまして、議題（２）その他に入ります。事務局から説明をお願いします。

○ 事務局

その他として、事前に委員の皆様からいただいた御質問、御意見に、今までの議事や報告事項の中で御回答できなかったものについて、こちらでお答えします。資料 27 ページにその他の意見をまとめております。

まず、浅井委員から、生産から供給商品に至るまで、農薬、肥料、養殖、特に薬品、の適正使用について、牛肉や米のトレーサビリティや工程管理、千葉エコ農産物、地産地消の推進、食品衛生、栄養バランスの確保、日本の農業の経済安全保障上の課題改善、例えばシャインマスカットやイチゴなどが守られることを期待しています、と御意見をいただいております。

このことにつきましては、本日参加しております、千葉県食の安全安心対策会議の構成員である関係各課に共有させていただきます。

同じく、浅井委員から、アルミホイルや、プラスチック、ゴム手袋が当たり前に加熱調理に使用されることが望ましいかについて、正しく知りたい、と御意見をいただいております。

食品衛生法では、食品に係る器具・容器包装も規制対象となっています。規格基準も規定されており、着色料の溶出や鉛・スズ等の含有量といった一般規格や、材質試験・溶出試験・蒸発残留物試験といった材質別規格が定められており、これら規格・基準にあわない器具、容器包装は販売、使用、製造などはできません。

これに加えて、令和 2 年に施行された改正食品衛生法により、合成樹脂製の器具・容器包装にポジティブリストが導入され、使用できる物質をリスト化し、このリストに記載されていない物質は原材料として使用することができなくなりま

した。このため、今お問い合わせいただいたものも通常の使用方法を守っていたければ安全にご利用でいただけると考えております。

ただアルミホイル、つまりアルミニウムについては、今申し上げました規格基準の溶出試験の対象とはなっておりませんが、アルミニウムは天然にも土壌や水、空気中のちりなどにも存在しており、土壌などから吸収されたアルミニウムが野菜や穀物、魚介類などに微量に含まれると言われております。その他、膨張材や、品質安定剤などの食品添加物にもアルミニウムが含まれております。

一時期、アルツハイマー病とアルミニウムの関係があるといった情報もあったようですが、現在は、この因果関係を証明する根拠はないと厚生労働省のホームページでも述べております。厚生労働省では、平成23年度から24年度に、加工食品と野菜などの生鮮食品からアルミニウムをどれくらい摂取しているかの調査を行っており、その結果、すべての年代層で、暫定的な許容値を下回っていたと報告されております。

最後になりますが、西村委員から、営業者による自主管理体制の推進と言われていますが、食品衛生意識の低下や衛生管理の不徹底が懸念されていると。食品衛生協会の協会員であれば、各協会事務局が主催する保健所の食品衛生監視員を講師とした、定期的で開催している衛生講習会を受講する機会がありますが、協会員は年々減少している中で、協会員以外の営業者が定期的に講習会を受講できる体制を構築することが必要と考えております、と御意見を頂いております。

これにつきまして、県では、食品衛生責任者に、食品衛生に関する新たな知見を習得するための実務講習を実施しているところです。今後は、集合形式だけではなく、例えばeラーニングを活用するなど、多くの方に受講機会が得られるように、検討して参りたいと思っております。

○ 藤代委員

アルミホイルやプラスチック、ゴム手袋についてですが、今県の方から説明頂いて、アルミホイル、プラスチック、ゴム手袋、そういうものを加熱調理に使用する場合、容器や素材については全部規制されていて、その範囲でみなさん作ったり使ったりしてらっしゃるということですが、通常使用の中では安全という話でした。例えば私は買ってきたものを何でもすべて電子レンジで温めるんです

が、本当は温めてはいけない容器を加熱すると、くちやくちやになってしまう容器がありますよね。この場合、多分よくない成分が溶けだして、食べ物に付着してしまったり、しみ込んでしまったりしているんだらうな、と思うんですよね。そういったものはもちろん電子レンジで加熱しなければいいんですが、変形しないプラ容器であっても、本当に電子レンジですごく熱くして、何も溶け出していないのかな、とか。コンビニとかの容器だけではなくて、自宅で使っているタッパーを、ちゃんとしたブランドで高いものだったら不安ではないかもしれないけど、廉価なプラスチックの密閉容器を私はいっぱい使うんですけど、裏側をひっくり返してみると、耐熱温度が 140℃って書いてあります。140℃と書いてあるものについては普通に温める分にはいいかなと思って使っているんですけど、本当に私はプラスチックを摂取していないのかな、ということが気になっています。セイロ・蒸し器ブームがあるじゃないですか。竹のものであれば多分プラスチック容器でやるよりも、安全だし、自然だしということでちょっとブームになったのかなって思ったんですけども、アルミホイルもそうですし、電子レンジなどで、家庭でどこまで熱を加えて大丈夫なのか、その基準がどのぐらいなのかもわからず、不安に思っています。

○ 尾内会長

ただいまの説明に対し、御意見等ございますでしょうか。

○ 事務局

おそらくですが、例えばその 140℃が耐熱温度というのは、変形してしまうとかそういったような意味でも 140℃以内で加熱して欲しいという、製造業者側のものとなると思います。先ほど申し上げましたように令和2年からポジティブリストによって、合成樹脂が対象になっていますので、この物質ならば使っているものが定められております。暫定的にリストが増えていっており、このプラスチック、合成樹脂という言い方ですけども、輸入するものでも、海外で大丈夫とされているものでも日本ではそのポジティブリストに載ったものでないと輸入できませんということになっております。このため、容器包装を作るメーカー、例えばビニール袋ですとかプラスチックの容器を作る業者も、昔は食品衛生

法で特別に何か許可や届出は必要なかったんですけれども、今は営業届を出すことになっております。

事業者側は営業届を出した上で、ポジティブリストを守らないといけないという規制がかかっており、この容器包装の前の合成樹脂の原材料を作る業者は、実際に容器を作る業者から求められたときには、安全性について答えよ、となっておりますので、現行、日本でこのポジティブリストが始まってからは、例えば溶けたものをそのまま直接食べてしまうというようなことは想定してないと思うのですが、染み出てきて摂取してしまうとしても安全なようにポジティブリストを作成しているものと考えております。

○ 浅井委員

食品営業許可証について、細則にある内容はよく承知しておりませんが、消費者からすると、パッと分かりやすいもの、例えば千葉の商品ですと、「千」の文字が書いてあって千葉の商品だって分かるので、千葉県民ですからとても引きつけられます。許可証でなくても、私どもの店ではこうなっていますっていうような、具体的に、食中毒とかが起きないように対策をちゃんととっていますとかですね、そういうものを簡単に3つの言葉でまとめて簡単に表示するというお約束事みたいなものがあるといいと思います。許可証は、もちろん、藤代さんがおっしゃってくださいましたように、消費者がわかるように掲示していただいているのが望ましいと思いますが、お店で、私どもの店はこうなっていますというようなものがあるといいと思います。

デジタルの場合は、我が家でも、パソコンにはひどい迷惑メールが非常に多いわけですが、嘘か誠か全く見分けが付きません。ホームページも同様で、どの欄を閲覧したらいいかわからないっていうようなこともあります。千葉県ホームページなのかどうかっていうことさえ、お恥ずかしい次第ですが、わからないこともあります。

このようなことから、やっぱり実際に入ったお店がそうであるっていうことも、ちょっと消費者が引きつけられる、信頼できるっていうようなことを感じられる、ような、消費者と事業者との関係ができればいいかなと思いますので、よろしくお願いします。

○ 事務局

御意見ありがとうございます。

○ 尾内会長

その他に何かありますか。

○ 浅井委員

まとめきれていないので簡単にお尋ねしたいんですけど、HACCP について、先ほどからプラスチックとか合成樹脂とかって言葉が出てきていますが、生物学的あるいは化学的、物理的に安全であるということが、どういうことなのかなということがはっきりわかると、その化学物質に対しては、最近問題点(マイクロプラスチックやナノプラスチックなどが脳・子宮等体内に入り込む)も出てきていますので、そのところのあたりを少し簡単に御説明いただければありがたいです。

○ 事務局

HACCP では、食品に含まれる可能性があるハザードがどのように人の健康を損なう恐れがあるかというのを、生物学的、物理学的、化学的の3つで分けています。物理的にというのが一番わかりやすく、例えば、金属ネジが入ってしまったとか、実際そういったものでけがをしてしまう恐れがあるという、といったものになります。生物学的といいますと、細菌、食中毒菌が残ってしまうといったものがあります。化学的と言いますと、例えば、抗生物質であるとか、化学的に作られたものが残留していないかというようなところを見ていきます。HACCP では、この3つの生物学的、化学的、物理的という危害が、原材料から最終製品ができるまでに、どういった危害があるだろうというのを考えていくシステムになっています。例えば原材料を受け入れる際に、農薬とか抗生物質などが適正に使用された商品があるかどうかというのを危害の可能性と考えれば、商品説明書などで適正に管理していることを確認して化学的な危害を除いていくという考え方をしていきます。1つ1つこういう危害があるだろうなというのをまず確認して、その危害を取り除くためにはどういう確認方法が必要であるか、もしくは、加熱をす

れば、食中毒も予防できるのではないか、ここでこういう温度設定で加熱をしようというふうに、その危害を全部取り除いていくようにしていくためのものになっております。

○ 浅井委員

妊婦の方がマグロを毎日のように食べると、水銀の摂取が増えるからという理由で量が決められています。他にそのような食品はございませんか。例えば世の中で私たちが、身土不二と言いまして、自分の身の回りでできたものだけを今食べているわけではありません。世界のどこかでできたものを、何を食べているのかわからないような状況で、様々なものを摂取している可能性があるため、危害が及んだことがあるかもしれないですし、過去に色々と公害があったわけですので、現在そういう規定があるものはありますでしょうか、ということでお尋ねしました。

○ 事務局

御質問の内容について、今持ち合わせている回答がありませんので、後日回答いたします。

事務局回答

食品中の汚染物質としては、カドミウム、ヒ素、放射性物質等があり、食品衛生法により食品や水質にそれぞれ規格基準が設けられています。

食品安全委員会のホームページ（「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等Q & A【化学物質系（添加物、残留農薬、汚染物質等）】

https://www.fsc.go.jp/dial/dialqa20170608_3.html）に詳細が記載されておりますのでご参照ください。

ご心配のあった過去の食品公害の中には、製造中における化学物質の誤混入を原因とするものもあり、これを予防するためにも食品衛生管理者の設置やHACCPにより食の安全性を確保しています。

○ 尾内会長

その他よろしいでしょうか。(特になし)

それでは、意見も出尽くしたようなので、事務局は本日の御意見等を踏まえ、今後の検討をしていただくようお願いいたします。それでは、時間も参りましたので、本日の議事はこれで終わりにしたいと思います。

○ 司会

尾内会長ありがとうございました。

それでは、以上をもちまして、第32回千葉県食品等安全・安心協議会を終了させていただきます。