

令和6年度松本市食品安全懇話会（第2回） 議事録

- 1 日 時 令和7年2月4日（火） 午後2時から午後4時まで
- 2 場 所 松本市役所 本庁舎3階 第二応接室
- 3 出 席 者 座長：高木勝広
委員：小原清子、川上百合子、佐藤良一、井口貴代、赤羽みち子、
太田和也、村田宏和、塩原靖史、小林賢二、丸山行康、
大和真一、園田春美
事務局：大月さやか、藤岡瞳、二木晴久（松本市 食品・生活衛生課）
- 4 懇 話 会 (1) 食品表示について
(2) 令和7年度松本市食品衛生監視指導計画（案）

5 議 事 録

(1) 食品表示について

発言者	発言内容
高木座長	表示については幅が広く、本当に関心のある分野ですが、ご説明に対してのご質問やご意見を頂戴したいと思います。
川上委員	賞味期限と消費期限について一番興味があります。 恵方巻の売れ残りを捨てているニュースを見て、期限が切れて捨てていると思いますが、絶対に捨てないといけないのですか。 メキシコ旅行の際に、レストランで食事をして残した食品をウェイターが現地の子供に食べさせていました。日本では考えられないですね。メキシコで実際に見てきたため、余計に食物を処分するのはもったいないと思いました。絶対に廃棄しないといけないのですか。去年の販売数を参考に、廃棄しない数で製造すれば、売り切ることができますが、いかがですか。
大和委員 （事務局）	問題は食品廃棄だと思いますが、期限表示について賞味期限と消費期限の2つあります。賞味期限は比較的長い期限が付けられています。加工食品については、加工食品を作ったメーカーが期待する味や匂いやあるいは食品を食べた感じなどがきちんと確保できる期限であり、賞味期限が過ぎても、食品の安全からすると、まだ食べられるがいつまで食べられるか分からないので難しいところがあります。一方、消費期限は、コンビニのおにぎりやお弁当、サラダなどの日持ちしないものについています。消費期限は、お弁当ですと日付と時間まで書いてあり、期限を過ぎると安全ではない食品かもしれません。安全性については、メーカーがデータに基づいて決めている食品の期限なので、消費期限について、私個人的には守った方がいいと思います。私の家族は期限切れ食品の消費はしませんが、私は購入後の保存状態を参考にし、自己責任で食べる場合もあります。捨てるのはちょっと忍びないので、自分の責任で食べます。川上委員がおっしゃった外国の話は、日本では考えられないことです。毎年、恵方巻など廃棄しているニュースがありますが、恵方巻もお弁当なので、メーカーが決めた期限を過ぎるとメーカーは食品の安全を保証してくれないので、店舗は捨ててしまうと思います。食品廃棄を減らすためには、マーケティングをして作る側の姿勢が大切だと思います。

塩原委員	弊社は、取引企業の各店舗からオーダーが入り、それに従って作るという製造を委託されています。 安全の検査については微生物的、理化学的な検査を行っております。賞味期限が切れた場合どうなるか、特に微生物的にどうなるかを見ていまして、期限を超えると微生物が増加したり色が変わったりなどあるので、そこから期限を設定しています。ご飯は長く置くとカピカピになり、食べることはできても味に影響がでてしまい、ブランドのイメージを悪くすることもあり、そこも加味して期限設定しています。
小林委員	行政や製造者では言いにくい部分があります。私も川上委員の意見に本当は賛成です。食品のロスの問題にも繋がってきます。 賞味期限表示の前の表示は、製造年月日でした。私は戻すべきだと思います。それが問題の解決にはなりません、製造年月日であれば、自己責任にはなりますが、自分の五感でそれが食べられるか判断するのが良いと思います。
佐藤委員	廃棄や食品ロスについてですが、割引は事業者の判断になるのでしょうか。
塩原委員	やはり廃棄については非常に問題になっていると思いますので、弊社が取引している店舗では、値引きシールを貼っています。最終的にラベルに書いてある消費期限以内で、お店側の判断でラベルを貼り、割引して販売していると思います。
佐藤委員	廃棄する前に割引できないかと思います。
塩原委員	お店での廃棄についての言及は難しいところですが、マーケティングの方の話でいきますと、店に弁当がたくさん並んでる方が色々選べますが、数が少なく棚のスペースが空いていると売れていないというイメージになるので、店の品物の並びについて、見栄えを非常に考えていると思います。
大和委員 (事務局)	値引きをして売り切るのはお店の判断ですし、それを購入するかは買う側の判断です。買う側が、期限の長い高い価格の物を買わず、値引き品で短い期限でもすぐ食べるからと買う場合があります。ただ、製造側としては、期限切れのタイミングで食べて体調不良と言われても、それは私どもでは100パーセント責任を負う事はできませんという期限表示にもなっていると思います。 それと食品衛生法では、期限が過ぎた食品を販売してはいけないという決まりはないんです。ですが、やはり買うときに、消費者の皆さんがしっかり表示を見て買う必要はあると思います。お店側は、期限切れの商品をチェックして下げてはいますが、法律上は期限が切れた商品を売ってもその店を罰することはできないのです。

井口委員	懇談会の議題にアレルギーを取り上げていただきました。私の息子が幼い頃、アレルギーで大変困り、松本市はアレルギー対応の給食がとても進んでいて助かったという話をしましたが、アレルギーのある人にとっては表示が全てで、それを信用して購入します。先ほど一番多いミスが表示だと伺ったので、消費者は表示を信用しての購入であり、表示を頼りにしていることを知って欲しいです。
赤羽委員	主婦の立場と役員の立場で考えが変わります。主婦としては、もったいない気持ちと捨てることに対して嫌悪感があり、味が変わっている場合は捨てますが、なるべく食べられる物は食べたいと思います。しかし、食生活改善推進協議会としては、冷蔵庫に長く保管せず、なるべく処分するように伝え、主婦の立場と違うところが難しいです。
太田委員	食品の安全管理の仕組みがしっかりできていると感じているので、私自身は安心して食べています。現場では、安全性の担保について、際限なく、それに伴いコストがかかるので、これから先の動向が気になるところです。 もう1つはアレルギーのところで、推奨20品目あり、マカダミアナッツが加わり、マツタケが削除され、ピスタチオの情報もあり、アレルギー表示品目について変化があります。削除される場合は、食品の質が変わってアレルギー反応が起こらないのか、何か基準があって品目が増減してるのか、良い機会なので分かる範囲で教えてください。
園田委員 (事務局)	食物アレルギー表示について、義務8品目、推奨20品目です。消費者庁で3年ごとに全国的なアレルギー調査をおこない、最近木の実類のアレルギーが多く発生し、義務化されたくるみが加わり、ピスタチオも木の実類なので、アレルギーの報告があります。 近年の傾向としてどのような品目が上位に上がってきているか、分析した上で品目の入替えをしています。マツタケについてはほとんどアレルギー症例数の報告が上がってきてないので今回削除し、木の実類のマカダミアナッツが追加されました。
村田委員	飲食店でお客様に食品を提供している立場で、お米の産地の表示をしています。アレルギー表示については、メニューに表示するように指導されています。お客様からアレルギーについて言われた場合、アレルギーにならない食材を使って調理しています。くるみのアレルギーが近年増えているので気を付けています。 あと、栄養成分の表示について、パソコンに栄養表示のシステムがあるので、栄養表示が必要な場合は対応しています。

塩原委員	弊社製造のお弁当は、非常に多くの原材料を使用しております。多分、現在千数百種類ぐらいあり、原材料にどのような添加物がどのように使用されているか1社のみで把握するのが難しい状況です。そのため、同業者で設立した組合に加入し、みんなで協力して対応しております。私も組合の部会に所属しており、昨年12月にインドネシアの加工場に行き、食品の作り方について監査を行い、現地で指導を行ってきました。 組合の中には、表示に関する特別な部会があり、全国のお弁当を作っている製造会社の代表が来て、色々な情報を共有し対策しています。例えば1月に他の業態の食品メーカー様の製品で食品を喉に詰まらせ具合が悪くなった事例があったかと思います。それに対しても現在我々組合が作っている商品に対して同様なことがないか評価し、必要な表示方法について柔軟に対応しております。法律では規制されていないところに対しても、非常にタイムリーな対応をしています。 食品表示については様々な知識が必要なため、食品表示検定の上級、中級という有資格者が、表示に関する業務に携わり、その者でないと承認できない仕組みにしています。難しい試験なのでなかなか合格する者はいませんが、日々勉強しながら対応しています。 D X化の一環としてシステム導入を行い、機械がある程度の表示を作る効率化を進めております。機械で出来上がった表示に対して合っているか妥当性を検証し、最終的な表示を作っていますが、それでも結構大変です。 また、原料の産地についても表示を行う場合がありますが、その確認方法として同位体による検査を用いて原産地の確認をします。その土地の土の成分にはこの元素が含まれているというデータを基に、米で言えばこれは魚沼産の米だとか、これはそうじゃないと分かります。この検査には結構コストがかかるので、一般的に言われているD Xを使い会社全体の生産性を向上させない限り、これらのコストを吸収することは厳しいと考えます。 食品安全は、際限なく進んでおり、今ホットな話題として、食品安全文化という言葉があります。今までのH A C C Pのマネジメントだけでなく、企業の食品安全文化の醸成を進め、さらなる食品事故ゼロを目指して、色々なことを勉強し食品安全を推進してまいりたいと考えております。
小林委員	食品製造業者は、非常に苦労してるのが分かります。小さいラベルに必要な情報を表示する努力は、非常に大変なことです。 消費者にとって重要な表示は何かと考えると、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー、あと安全に食べるため加熱が必要かどうかの表示だと思います。その点を踏まえ、分かりやすい表示が必要だと思います。 また、消費者も表示の見方を勉強することが大切です。私は最近、栄養成分表示の食塩相当量を見ます。値段とそこを見て食品を購入します。健康を考えると、食塩相当量が気になります。消費者は自分の中で何か感ずるものがあり食品を購入しますが、製造業者は、表示をしっかり作っていますので、消費者がもう少し勉強していく必要があります。
丸山委員	食品の消費期限について、消費者の立場で考えると自分はあまり気にせず食べてる方で、事業者側の立場として考えると、棚に並んでいなければ行ったらと選べないとか、欲しいものがなかったので行かなくなるとか、店としても難しいでしょうし、農政課で市場管理をしていますが、生産や流通の段階で需要について完璧に把握できれば全てがうまくいくと思いますが、現状では難しいところです。農業的には特に天候で出来も違ってくるため、どれぐらいの量が収穫でき、どれぐらいの需要が必要かについて、今後、色々と情報伝達が行き渡り、しっかり把握できると無駄がなくなると思いました。 製造者側が原料の表示について、正しいかどうか責任を持って確認しているのか気になっていたのも、塩原委員の話を聞き安心しました。企業のコスト高の話について、食品ロスによりコストが上がるという中で、我々消費者もコスト負担を意識する必要性を感じました。

川上委員	水には、軟水と硬水があり、日本では軟水を飲んでいますが。旅行中、船内では水が貴重で購入していましたが、帰国後、松本の水道水がこんなに美味しいのかと感じました。水の表示がありませんが、水も賞味期限があります。災害備蓄用の水について、賞味期限切れの水がどうなるのか気になりました。国で備蓄している賞味期限切れ間近な米や水が販売されると、消費者は安く購入出来ると思いました。
大和委員 (事務局)	加工食品の原料で使用されている水の表示は、しなくてもいい仕様です。 添加物の表示は、スラッシュ（／）の後に記載されます。 まず、日本における添加物への安全対策は、しっかり行われています。保健所では、収去を実施しています。収去について、食品衛生監視指導計画（案）で話しますが、収去はスーパーや製造業者から検査に必要な検体を提供してもらい検査をします。収去検査項目の中に、輸入食品の添加物があり、厚生労働省の検疫所のホームページを見ると違反がたくさんあります。外国で使用出来ても、日本で使えない添加物が含まれた菓子や清涼飲料水などが輸入されないよう検疫所で検査し、違反品は、戻したり回収したりしています。私どもの保健所でも一部の流通食品について、添加物の検査を行っています。 水の話に戻しますが、総務省や内閣官房や消防局の方で、災害時の危機管理対策としてローリングストックを案内しています。期限が来る前に備蓄の水を自分のところで使い切り、新しい期限のものを追加して回していく、レトルト食品や缶詰は期限が長いがいずれ期限が切れるので、そういう使い方で、常に一定量の食品や水の備蓄を家庭でやることを推奨しています。政府も同様な対策を行っていると思います。自分が所属してる町会にも備蓄の食品があり、町会の総会で期限切れ間近の食品を配り、新たなものを仕入れるということをやっているの、当然、国の方でもやっていると思います。 ミネラルウォーターについては、地下水が枯れなければそこで製造できますが、米などの農産物については、天候によって出来映えが左右され、収穫量の確保がされず、去年のように米不足の話になりますが、お米の表示についても先ほど塩原委員の話のように南魚沼産のコシヒカリと安曇野産のコシヒカリでは同じコシヒカリなのに値段が圧倒的に違うので、偽装のない産地表示の指導や国の機関で米の産地や品種の判別検査をしています。災害用の水は、長期保存ができます。水を作るときの殺菌の条件や、パッケージ方法で長期保存が効くと推察されます。 水道水について、日本は蛇口をひねると健康に支障のない基準の水が安く手に入る国です。松本市は上下水道局で検査後、供給していますが、有機フッ素化合物（P F A S）についても検査しています。有機フッ素化合物の基準が高い場合、活性炭に吸着させ除去すれば飲んでも支障ありませんが、松本市の水道水は、基準を超えていないので安心して飲めます。岡山県吉備中央町で問題がありましたが、水源の上流に置かれていた古い活性炭が発生源ではないかと言われ、水源を変えているので現時点では基準を超えない水になっています。すでに飲水で体内に取り込まれた有機化合物をどうするかが問題になります。 家庭において、期限切れ間近な備蓄品は早めに消費し、新しい物を買って足しておけば、いざという時、買いに行ったが商品がないというパニックを防げることに繋がると思います。

高木座長	私の大学では、食品の賞味期限、消費期限に関係する微生物の試験や油の酸化の試験などの反応検査を行います。科学的な根拠に基づいてこのような期限なども設定されていて、表示に反映されていることを私達消費者の方も知った上で安心を得て、食品を消費することが大切だと思います。食品表示の目的にありましたが、食品事業者からの消費への情報の架け橋であり、情報が一方ではなく、双方の架け橋になるようなツールになればいいと思うので、お互いに学びながら安心な消費行動を実現していきたいと思います。表示に関してこれで終わりにします。
------	--

(2) 令和7年度松本市食品衛生監視指導計画（案）

発言者	発言内容
高木座長	監視指導計画（案）について、このような計画を取り入れて欲しいとか監視の内容でここを強化したらいいんじゃないかというご意見などをお伺いしたいと思います。ご質問でも当然よろしいかと思います。 有毒植物を誤って食べたケースについてお話がありましたが、これに関して広報誌やリーフレットなどを活用して市民に公表することは、今までもされていますか。衛生の教科書や統計を見るとイヌサフランをギョウジャニンニクと間違えて食べるケースをよく見ますが、長野県や松本市ではそのようなケースはありませんか。家の周りでイヌサフランを目にしたので、身近なところに有毒植物があると感じています。
大和委員 （事務局）	イヌサフランは一時期、全国で誤食があり、注目を浴びてはいますが、最近、長野県内で発生していません。最近、ニラと間違えてスイセンを食べる食中毒が、集団給食で発生しています。同じようなところに生えた場合、出始めの芽が平たく似ています。ニラとスイセンは匂いの違いで分かるとは思いますが、誤って食べて体調不良を起こす事例が発生しています。 きのこ食中毒は、天候によって山のきのこがたくさん取れる年とあまり採れない年があり、それによって中毒の発生状況が変わります。誤った知識で 自然のきのこを食べないようにと昔から啓発していますが、きのこがたくさん採れる年は、きのこ食中毒が発生します。 あと、困ってるのは8ページの1番下の苦味の強いユウガオや、記載はないですが、ズッキーニも同じククルビタシン類の成分が入っているので、苦いユウガオやズッキーニが原因でお腹を下す場合があります。科学的になぜ苦いものができるのか解明されていないため、実際食べてみないと分からない状況です。ズッキーニは本来、苦みがなく、どんな料理にも使える非常にいい野菜ですが、過去に安曇野市で苦いズッキーニが販売されていました。有毒植物について、昔と違うものが出てきています。
川上委員	社会環境が変わり、若い人が年配者に教えてもらう機会がない時代なので、有毒植物を食べて食中毒が起こると思います。世の中の仕組みが変わってきています。
小林委員	私もそう思います。知識、知恵がどこかで断絶している。保健所では昔からきのこの相談所を開いたり、きのこ勉強会を行ったりしていますが、来る方はみんな知識がある方です。きのこは何でも食べられると思ってる人が問題です。 川上委員の意見と一緒に、小さい頃、周りや年配者から教わってこないのが問題だと私も思います。小学校や中学校で、有毒きのこや有毒植物の教育も必要だと思います。トラフグは危ないことはみんな知っていますが、やはり知識知恵の断絶がどこかにあると感じています。

川上委員	最近、アカシアの花を天ぷらにして食べることを知りました。私でも知らないことが沢山あります。若い人は若い人、年寄りには年寄りという核家族化、時代の変化を感じます。小さい頃、アカシアの花は食べらると教えてもらえれば、私も食べられると伝えていたと思います。
塩原委員	昨年、他社の事例で、過去には弊社でもあった事例ですが、キャベツが薬臭いというご指摘がありました。私は、キャベツはアブラナ科の仲間なので、薬のような特有の匂いがすると認識していますが、お客様からするとそのような情報が広く知られていないので、数多くの薬臭いというご指摘につながりました。去年は特定の産地のキャベツが原因だったので、その産地を使わない対応となりました。 松本市のホームページに載せる情報として、食中毒などの食品安全に直接かかわる事象ではないですが、今回のような消費者が気になるキャベツの薬品臭のような情報が確認できるようになると、食品に関する教育になり、弊社にとっても消費者対応時に役立つと思いました。
川上委員	キャベツの価格高騰に伴い、低価格の中国産が入荷しています。中国産キャベツを食べても、問題ないですか。とあるお好み焼き屋で、中国産のキャベツを沢山購入し、提供していました。日本で検査しているので、問題はありますか。
大和委員 (事務局)	国の検疫所で検査しているので問題ありません。しかし、検疫所に持ち込まれる輸入食品すべての検査は難しいので、過去に違反があった国の特定の農産物に対して重点を置き、検査していると思います。国内流通の食品について、安全性は担保されてると考えています。過去の輸入食品違反のイメージで、あの国のあの食品はどうなのかと心配になりますが、消費者の判断で取捨選択をお願いします。
高木座長	様々な視点から多くのご意見頂戴いたしまして、大変ありがとうございました。議題は以上となります。