

## 令和5年度松本市食品安全懇話会（第1回） 議事録

- 1 日 時 令和5年9月1日（金曜日） 午後2時から午後3時45分まで
- 2 場 所 松本市勤労者福祉センター 2階 2-1会議室
- 3 出席者 座 長：高木勝広  
 委 員：梶原悠、川上百合子、三村一晴、井口貴代、赤羽みち子、  
 小松博幸、永瀬完治、村田宏和、塩原靖史、伊藤博史、  
 小林賢二、長谷川雅倫、大和真一、園田春美  
 行 政：宮尾佳代（松本市 学校給食課 西部学校給食センター）  
 事務局：大月さやか、吉池祐司、二木晴久（松本市 食品・生活衛生課）
- 4 懇話事項 (1) 食物アレルギーに対する対応、取組みについて
- 5 議 事 録  
 (1) 食物アレルギーに対する対応、取組みについて

発言者	発言内容
高木座長	事務局と学校給食センターからの説明に対するご質問などがありましたらお受けしたいと思いますが、いかがでしょうか。
川上委員	資料9ページ、食物アレルギーの症例数の年齢分布について、年齢が低い0歳から6歳の人が多く、90代は0となっています。年を取っていくと食物アレルギーの発症がなくなるのでしょうか。 なくなることはないと思うのですが、グラフを見る限りではそんな感じを受けます。少子高齢化によって高齢者の数は多いですが、年を取ると食物アレルギーの発症はなくなるのか、疑問に思いました。
大和委員 (事務局)	この資料は、食物アレルギーの発症事例の年齢分布になっていまして、アレルギーの発症を誰がどのように認知するのかというところで、医療機関で分ったり家庭で分ったりと色々ありますが、その原因の考察まではできていません。しかし、統計として食物アレルギーの発症は低年齢に多いことが事実として分かっています。 食物アレルギーは、大人になるとなくなるということではなくて、成人してもアレルギーを持ち続けていたり、ある日突然アレルギーになってしまうことはあり得ます。 詳細な分析まではできていませんが、統計学的には資料にお示した形ということになります。
井口委員	私の子どもが学校給食で食物アレルギーに関してお世話になったので、このテーマを提案させていただきました。このような機会をいただきありがとうございます。15年ほど前に子どもが西部学校給食センターに大変お世話になりました。 一点質問させてください。当時のアレルギー対応食ではデザートは対応されていなくて、デザートがあるときは家庭から持参していました。あれから時代が変わり、アレルギーの項目が増える中で、お菓子屋さんでもアレルギーに対応したお菓子を作られたりしています。 給食のデザートは子どもにとって楽しみなものだと思いますが、子どもの時から10年以上経ちましたが、デザートはどのように対応されていますでしょうか。
宮尾係長	学校給食センターではその施設で調理するメニューに対して、アレルギー対応食を提供しています。そのため、東部と西部の大規模センターでは主食とデザートは施設で作っていませんので、現在もデザートへは対応していません。 卵・乳・小麦を食べられない子どもが多くいますが、今ではそうした食材を使わないデザートも増えてきていますので、デザートが食べられないお子さんは少なくなってきました。 しかし、材料に豆乳クリームを使うこともあるので、逆に大豆を使ったデザートが食べられない子どももいたりすることはあります。

三村委員	<p>松本市の学校給食について質問させてください。 最近、松本市のホームページを見てみると、学校給食の話題を目にすることが多くなった気がします。市長の方針なのかもしれませんが、以前より情報公開が多くなっていると思います。 資料28ページのアレルギー対応食や給食だよりなど、発信・告知・情報公開など目に触れる機会が多くなっていると思いますが、その点はいかがでしょうか。</p>
宮尾係長	<p>給食センターについては、再整備のこともありますので、ホームページでご覧になることが多いかと思います。 給食の献立についても、以前からホームページに載せていますが、学校で紙での配布をしなくなった経緯もありますので、ホームページを閲覧する人が増えたというのもあるかと思います。</p>
三村委員	<p>今回の食物アレルギーのことだけではなく、食に関しては生きていく上で切っても切れない関係なので、一人でも多く市民の皆さんの目に触れて、もっと関心を持ってもらえたらと思います。 無関心や知らなかったではなく、知ろうとする努力を市民側にもしてほしいと思いました。</p>
大和委員 (事務局)	<p>広報まつもとなどの紙媒体も配っていますが、こういう時代なので、ホームページやSNSを通じて行政全般の仕事を発信していくことが、市全体として積極的にやっていく方針になっています。 食品の関係では、 유튜브で食中毒対策の動画配信をしているなど、積極的にデジタルでの発信に取り組んでいますので、興味のあるところを見ていただけたらと思います。</p>
高木座長	<p>くるみのアレルギーの症例が2014年から明確に増加している点について、原因に関してはどう考察されていますか。</p>
園田委員 (事務局)	<p>原因は分かりませんが、保健所職員による学校給食センターの監視の際に、センターの栄養士さんから話を聞くと、くるみによるアレルギー症状が出ている児童・生徒が多いという情報をいただいていますので、全体的に多いのかなという感じがしています。 子どもたちは毎日給食を食べているので、学校給食で食物アレルギーが初めて分かることもあり、多くの症例を得られたのではないかと考えています。</p>
高木座長	<p>次に、事業者や生産者の方からアレルギーに対する取組みについてお話をいただきたいと思います。</p>

塩原委員	<p>弊社はお弁当や総菜などを製造している会社でございます。原材料は全世界から取り寄せており、色々な調味料も使っていますので、その中にどのようなアレルギーがあるかということについては重要視しています。</p> <p>加入している組合で共同購入している原材料もありますので、一次原材料、二次原材料、三次原材料と遡って確認し、どのような原材料が使用されているかが記載された原材料規格書がありますので、それを基に表示ラベルを作成しております。まず一点目としては、正しい表示内容を消費者にお伝えすることが重要であると考えています。</p> <p>もう一点は、レシピに基づいて商品を製造する際には、特定原材料がありますので、間違えないよう確実に分かるように従業員に注意喚起をしているところです。似たような商品があっても見分けが付くようにして、間違えないような取組みをしています。</p> <p>商品の中には似たような具材があるので、間違えないよう同じようにしっかりと表示をして、入れる容器の色を変えたり容器を包んでいるシートの色を変えるなどしてチェックをしながら使用しています。</p> <p>そして、正しく製造して商品が完成しても、出荷する際に貼るラベルを間違えてしまえば意味がないので、出荷する際にはラベルのチェックが非常に重要でして、機械で写真を撮って確認するとともに、従業員も確認するダブルチェックで対応しています。</p> <p>また、実際にできあがった商品にアレルギー物質が入っていないか、検査による科学的な分析を行い、正しい製造工程で製造する中でコンタミネーション（意図しない製造中の混入）がないかどうか、年一回実施しています。</p> <p>そして、製造現場での清掃の際には、使用した調理器具を通じて前の商品のアレルギー物質が次の商品に行かないよう、アレルギー物質がないかどうか拭き取り検査を実施し、アレルギーの原因物質となるタンパク質がないかどうか検証し、次に製造する商品に前の製造で使用した原材料の残渣が入らないような取組みをしています。</p> <p>そうした取組みを行うことで、アレルギー事故を発生させないよう努力しています。</p>
伊藤委員	<p>スーパーの業界はお客様に直結した商品を販売しております。スーパーで販売する商品は、一次加工した商品を使って二次加工として調理したものを商品化して販売しています。</p> <p>調理の際は、商品ごとにその都度調理器具を洗浄し、従業員の手袋の交換をしております。一つの商品は一人の従業員が担当し、レシピを確認しながら製造しています。</p> <p>アレルギーに関して一番問題になるのは表示ラベルの表記です。お店では総菜を一日に100種類くらい製造することもありまして、一つ一つの商品に対して商品名とアレルギーの情報を記載したラベルを貼っていますが、ラベルの貼り間違いの事故がどうしても起こってしまう。</p> <p>弊社ですと、調理場では商品を入れるトレーを並べますが、その際は複数の商品を置いてはいけないことになっていて、一トレー・一品目しか並べてはいけないというルールがあります。表示ラベルは事前に発行し、トレーに挟み込み、確認してラベルを貼り付けるというマニュアルになっていますが、それだけでは不備が出てしまう可能性がありますので、値付けの段階で指差し声出しで確認するとともに、第三者を呼んで商品と表示ラベルが合っているかダブルチェックをしています。最終で、お店に商品を品出しをする際に、従業員が点検するトリプルチェックをするという取組みをしています。</p>

村田委員	<p>飲食店は、個人経営のお店や企業経営の大きなお店など色々ありますが、大きなお店ではメニューにアレルギー物質の表示をしているところもあります。</p> <p>私のお店ではメニューにアレルギーの物質の表示はしていないのですが、お客様の方からメニューに卵が入っているかどうかと聞かれることがありまして、その都度答えるよう対応しています。飲食店としては、聞かれないと答えられないということがありますので、その都度細かく対応するようにしています。</p> <p>食物アレルギーをお持ちの方は多いので、専門的な講習会を受講したり、保健所の指導を受けたりして、食物アレルギーの対策を行っています。</p> <p>私のお店では実際に食物アレルギーの事故につながったことはありませんが、特に子どもはアレルギー反応が強いということなので、しっかりと勉強しながらやっていきたいと思っています。</p>
永瀬委員	<p>アレルギーに関してはメニュー表に掲示していますので、お店側としては、食物アレルギーを持っているお客様はそうした料理を選択しないと思っていますが、中には確認のために聞かれることもあります。</p> <p>飲食店業界としては、食品衛生の講習会などで勉強しておりますが、アレルギーに関してはしっかり取り組んでいかなければならないと考えていますので、保健所によく確認して実施しようと啓発しています。説明をお聞きして、特に小さいお子さんは特に気を付けないといけないことが分かりました。</p> <p>質問ですが、少子高齢化で人口は減っているけれども、アレルギーの症例は増えているということでしょうか。</p>
園田委員 (事務局)	<p>資料は、3年ごとの全国のアレルギー症例数に関する統計となっておりまして、アレルギー症例数全体における各項目の割合を示したものとなっています。</p>
小松委員	<p>食物アレルギーというと、蕎麦で言いますと山芋や長芋が挙げられますが、生産者としてはたくさん食べていただきたいという気持ちがあります。農産物を一次加工、二次加工することによって食べやすい形にさせていただくことが、消費拡大につながるということを生産者や仲卸の方ともお話ししたところでございます。</p> <p>J Aとして、直売所や生産者の立場としましては、これからはきのこのシーズンですが、食中毒の発生の恐れのある農産物については、正しく表示をしながら、調理方法も注意していただきながら販売をする、また場合によっては、食中毒のリスクのあるものは取扱いをしないというような対応もしているところでございます。</p> <p>また、生産者の現場の作業の中でも、食物アレルギーを起こすリスクがありますので、収穫時の包丁の洗浄、植物の切り口からは液体が出てきますので、それを洗浄するための水道水やはさみ・包丁、環境面ですと収穫している畑、荷造りしている施設などにおいて気を付けています。農産物は自然界から収穫されるものですから、色々なものが混入する恐れがありますので、できるだけ入らないように衛生管理をして清潔な環境の中で収穫・荷造りをしていただくよう努めているところでございます。</p> <p>現在、世界的にもグローバルギャップという話がありますし、GAP（良い農業の方法・手段）という、環境面でも配慮した農業生産、持続的に継続した農業ということで、国や世界的な指針もありますので、そうしたものに則って生産していきたいと考えています。</p>

赤羽委員	<p>私は食生活改善推進員として活動して41年目になりますが、今、色々とお話をお聞きして、食物アレルギーへの対策については考えていませんでした。</p> <p>これまで、食生活の改善に力を入れてやってきまして、この秋に発表されましたが、また長野県が長寿日本一になりましたけれども、私たちは特に減塩に力を入れて取組みを進めてきて、少しは役に立っているのではないかと思っています。</p> <p>活動では調理実習をしながら減塩について教えていますが、これまで食物アレルギーについてはあまり考えずに材料を買って調理方法を皆さんに教えていたので、食物アレルギーをお持ちの方は食べることを遠慮したこともあったかもしれません。41年活動してきて食物アレルギーの事故はありませんでしたが、改めて勉強させていただいて考えなければならないと思っています。</p>
梶原委員	<p>私自身、十数年前に食品衛生の勉強をしていましたが、くるみがとうとう特定原材料に入ったのか、ということで最新の情報は更新しないと分からないものだと改めて感じました。</p> <p>食物アレルギーについても、給食センターの職員さんが日々粉骨砕身していただいていることで、子どもたちが安全に食事を食べられていることを痛感しました。</p> <p>2点気になったことがあります。</p> <p>一つは、経営的な視点で、HACCP（ハサップ）では色々な検査が多いということですが、最近、輪島の方でHACCPの対応のために魚を捌く作業場の施設を改修しなければならず、それで会社が潰れてしまったということで全国ニュースになりました。松本市ではそうした事例はあるのか、また施設改修に対する補助金はあるのかを教えてください。</p> <p>もう一つは、川上委員からもお話がありましたが、乳幼児は腸内細菌叢が未発達であるからアレルギーになりやすいということで、乳幼児には特定アレルゲンの成分のあるご飯を進んで食べないようにするということがあります。何かお母さん方に向けてやっている取組みがあればお伺いできればと思います。</p>
大和委員 (事務局)	<p>一つ目の質問につきまして、HACCPは食品の衛生管理の概念の一つで、令和3年6月から食品の営業者はこの考え方に基づいて衛生管理をすることになったものです。</p> <p>厳密にこの考え方に基づいて衛生管理をしようとする、ゾーニングといって作業を行う部屋を分けることが基本になります。しかし、小さい工場から大きい工場までそれぞれ施設の規模が異なるため、一律に実施することは難しいこともあります。</p> <p>なので、ハード面だけではなく調理工程の中で食中毒を起こすリスクを低減できるポイントは何か、調理工程を確認をして危険な要素をクリアできるように記録を取って確認をしていくということをやっています。</p> <p>輪島の魚屋さんの話ですが、もしかしたら海外への輸出が関連している可能性があり、輸出の相手国の基準に合っていないと買ってくれないので、相手先の基準に合わせた管理を求められた可能性があるかもしれません。松本市では施設の改修に対する補助制度は創っていません。</p> <p>HACCPが義務化されてまだ2年目であり、食品営業施設の監視をしていますがHACCPの取組みについてはまだ不十分な施設もありますので、継続して監視や指導、講習等の取組みを地道に行っていきたいと考えています。</p> <p>二つ目の質問につきましては、お母さん方に対して直接情報提供をしていることはありませんが、食物アレルギーに限らずホームページ等での情報提供は心掛けています。松本市では出前講座がありますので、そういう機会を作っていただければお話ができるので、ぜひ活用していただきたいと思えます。</p>

小林委員	<p>委員の皆さんのお話をお聞きし、各業界とも食物アレルギー対策はしっかりやっていると感じました。直接、人間の健康被害につながってしまうことなので当然のことなのですが、だいぶ前に進んでいる印象を受けました。</p> <p>食品の適正表示は当たり前ですが、一番はコンタミネーションを防止することが大事です。私どもの指導する立場としては、原材料の仕入れから保管まで、例えば小麦粉は棚の上に置いておくときに粉が舞うのでできるだけ下に置くようにしましょう、というような指導をしています。製造や洗浄の手順を確認させていただき、コンタミネーションが防げているか指導をしています。</p> <p>また、飲食店などの容器包装に入れない食品の提供については、特定原材料の表示義務がありません。委員さんのお店ではこれまで事故はないということで安心してはいますが、現在コンサルしている結婚式場では、式場に来るお客は連絡先が分かりますので、アレルギーのある方がいるかどうか聞いていたりするようです。しかし、不特定多数のお客に対してどのように情報提供していくかは課題があると思っています。</p>
井口委員	<p>私の子どもが重度の食物アレルギーを持っていて、原因が分からなかったのですが一回だけ学校給食で具合が悪くなってしまい病院に行き、その後エピペンを持つことになりましたが、学校給食でアレルギー対応をしていたら大変お世話になり感謝しかありません。</p> <p>食物アレルギーを持っている人自身が正しい知識を持つことと、食品を販売するお店でも正しい表示をしていただくことで、お互いが確認し合うことにより事故が防げると思いました。</p> <p>学校給食についても、学校、給食センター、保護者の三者のどこかだけが気を付けていても防げませんので、お互いが提供できるものを出し合いながら、正しいものを作っていくことが大事だと思いました。</p> <p>また、小松委員がおっしゃったように、不安だったらその食品を選択しないのも一つの方法だと思いますので、そのような形で今後も食物アレルギーに対して取り組んでいけたらと思います。</p>
高木座長	<p>様々な視点からご意見をいただきましてありがとうございました。</p>