

令和6年度松本市食品安全懇話会（第1回） 議事録

- 1 日 時 令和6年7月12日（金） 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 第一応接室
- 3 出席者 座長：高木勝広
委員：三村一晴、赤羽みち子、太田和也、永瀬完治、
村田宏和、塩原靖史、林貴志、小林賢二、丸山行康、大和真一、
園田春美
事務局：大月さやか、二木晴久（松本市 食品・生活衛生課）
- 4 懇話会 食品の安全性について
- 5 議事録 食品の安全性について

発言者	発言内容
高木座長	食品の安全性ということで食品添加物、残留農薬、健康食品についてご説明いただきました。 それでは、初めに事業者のお立場から、食品の安全性に関する取り組み等をご紹介いただけたらと思います。
塩原委員	添加物を利用する場面があります。弊社が製造するお弁当や惣菜は、冷蔵の商品もありますが、美味しさを保つ上で20℃という少し高めな保存温度帯を設定しています。この場合、微生物の繁殖する恐れがあり、食品添加物を若干使います。 実際、食品添加物を使ったもの、使っていないもので微生物の繁殖する量は全く違います。知見から添加物を加えないと、消費期限まで保てないことが分かっています。 添加物が入ると、風味が変わります。酸味や若干のえぐみが舌に残ります。具体的に添加物のグリシンは、熱に強い微生物の繁殖を抑えるため、煮物に入れますが、味にえぐみが感じられます。そのため、酸味やえぐみの味をマスキングする添加物が開発され、それを使用することでより美味しく安全な食品を提供できます。 添加物の量については、先ほど説明があった使用基準内で、味と安全性のバランスを重視して決めています。 消費者の皆様方に美味しく安全な食品をお届けするため、食品添加物の食品表示のルールを守り、各部署で連携しながら取り組んでいます。
林委員	スーパーでは、店内で製造した惣菜やパンの他に、仕入れた商品の販売をしています。 店内で製造するものについては、食中毒予防のため、社内マニュアルやルールを決めた上で製造しています。定期的に外部機関に委託し、細菌検査等を行い、製造上問題ないことを担保し販売しています。 商品ラベルが正しいか担当者で確認していますが、人手不足による確認作業の軽減のため、AI等の対策が必要と感じています。 また、メーカー製造の商品等の販売について、お客様から異物混入や風味がおかしい等の意見をいただいた時は、商品部を通じてメーカーに問い合わせをしています。異物の特定、健康への影響、必要に応じて製造工場に立入し、衛生管理された食品か確認します。 安全、安心を保証した上で、商品を販売する仕組みを作っています。

村田委員	食品ハザードは、食品中の目に見えないものなので、美味しく安全な食材を選ぶ目が必要です。調理師会では、料理コンクールを開催し、料理人の知識、技術の向上、料理の品質向上につなげています。 企業では、調理師の資格がなくても調理人として雇用していますが、調理に係る従事者に調理師の資格取得をお願いしたいです。 本日の食品ハザードの内容は、調理師試験の内容に入っています。試験は6科目で、公衆衛生学、バランスのとれた食材を使うために必要な栄養学、もちろん調理理論の科目も試験に入っています。 時代により食品ハザードの種類も変わってきます。日々勉強していかないとはいけません。調理師として安全で美味しい料理を提供する為、食材を見極める力が必要だと思います。
永瀬委員	飲食店に起こる事故として、食中毒事故を中心に考えています。その中に、自然毒もありますが、例えばきのこについて、きのこ食中毒予防ということで、松本食品衛生協会として、30年にわたり活動しています。 事故が起きた場合、最終的に我々飲食店の責任になりますが、仕入品に対し、各メーカーとの信頼関係のもと、事故対応をしています。 協会では、飲食店向けの講習会を3年に1回行い、食中毒予防や食中毒を起こした場合の保険の適応等、また食品衛生責任者に対して、毎年1回講習会を行っています。 県食品衛生協会の検査機能の充実を図るため、昨年新しい機械を導入し、検査体制をしっかりと確保しています。
太田委員	生産者として、また生産者の農産物を取り扱う立場としてお話しします。 残留農薬に関して、生産者に向けて農薬の用法用量を正しく守るよう指導しています。農薬に対して悪い印象がありますが、農薬は農産物生産に必要であり、正しく使用しています。 農産物安全センターで出荷の管理をしています。生産者が生産工程の分かる栽培管理日誌を記入し、農薬の適性使用が認められた生産品を出荷しています。市場向けの農産物に限らず、直売所、農協直営のファーマーズガーデン等の直売所も同じ対応をしています。他に、保健所関係の検査も行っています。 独自には、一般社団法人長野県農村工業研究所で、200点ほど出荷前に検査を行い、合格した農産物を出荷します。原料として出荷される場合、例えばジュース会社へのお荷する場合、残留農薬検査を行い、搾汁に問題がないと判断の上、出荷する取り組みをしています。
赤羽委員	私達は食中毒を起こすと仕事ができなくなるので、手洗いを徹底し、調理する際、気を付けています。また、加熱する時はしっかり加熱することを気を付けてます。食生活改善推進協議会は、40周年を迎えましたが、今まで何事もなく活動できています。これからも引き続き、気をつけてやっていきたいと思っています。

井口委員	子供が小さい頃、食物アレルギーがあり、小麦や卵が入っていると食べられなかったので、原材料を確認して買物しました。子供のアレルギーをきっかけに、お店の商品にはたくさんの食品添加物が入っていることを認識しました。 実際のところ、食品添加物をとらない食生活はないと思います。家の食事や子供のお弁当を手作りしていますが、たまには外食する機会があっても良いし、外食すれば家で作るより食品添加物が多いかもしれませんし、お店のお弁当を買えば、そちらの方が食品添加物が多いのかもしれませんが、たまにはそういうことがあっても、同じものを選び、偏るのではなく、バランスの良い食生活を送ることが大切だと思います。 色々な物を選ぶことも、消費者として大切な役目だと思います。一定のものばかり選んで購入するのではなく、自分や家族にとって安全かどうか考えながら、バランス良く選んでいくことが大切だと思います。
三村委員	今回の食品の安全性と前回の食中毒の話は、食に係わる重要部分だと思います。これだけ時代が進化し、様々なリスクもあり、避けて通れない部分だと思います。例として先ほどの食品添加物も含め、人工的なものが世の中に溢れています。先ほど井口さんが言ったとおり、あれも駄目これも危ないと言うと何も食べられなくなるので、食事を体内に取り入れ、効果的に体外へ排出することに着眼する必要があると思います。 15ページにありましたが、健康的な毎日を過ごす上でバランスのとれた食事、適度な運動を取り入れ、生活習慣を見直し、さらに家族や仲間と団らんをしながら食事をし、美味しいものを分かち合い、食の空間そのものを楽しみ、食品の安全に合ったものを取り入れて欲しいと思いました。 あと9ページの水の話ですが、東京では水を買ってましたが、松本は非常に湧水、井戸水等もあり、非常に美味しいものだと思いますが、水の安全性に関して水道水を推奨しているのか、自己判断に任せるのか、市の取り組みを教えてください。
大和委員 (事務局)	松本市の水について、松本市では、水道水は上下水道局で管理しています。水道法という法律で51項目の水質検査を全部クリアしないと水として使えません。個人の方が、自宅の庭に井戸を掘って水を飲むことがありますが、松本市の小規模水道維持管理指導要綱や飲用井戸等衛生対策要領があり、水道と同じように水質検査で確認しています。個人で召し上がる場合は、個人の判断になります。 松本市内にたくさん井戸があります。井戸について、松本市で所管しているセクションが3つほどありますが、それぞれ水道法の基準に基づいて検査しています。水は、ミネラルの含まれ方により、硬水と軟水に分かれます。日本人は、硬水を飲むと体質的におなかを壊すことがあります。松本市内にある井戸について水質確認していますが、それを召し上がることで、体調不良を起こすか分からないので、基本的には飲まないでくださいというご案内をしています。 ボトル入りミネラルウォーターですが、製造者だけでなく採水地を明記するよう、食品表示法で決まっています。日本で販売されているフランスの水ですが、外国仕様ではなく、日本人の体質に合う軟らかい水を採水地から汲み上げ、ボトリングしているようです。ボトルの表示には、かなりの情報があるので、そこは確認していただくと良いと思います。

梶原委員	食品添加物や農薬に対してネガティブなイメージがあり、私も管理栄養士の資格を取るまで、あまり良いと思っていませんでした。今日の話でもありましたが、企業は大変努力され、安全な形をとっています。 高木座長のアーリー・エクスポージャーの話にもありましたが、食卓に肉が届くまでの工程を全く考えずに、漫然と口に運んでいると思います。 添加物の話ですが、それ自体単独で安全ではなく、企業が常に手を加えて安全にしています。添加物を使用することで、消費者の生活の多様化に合わせて、いつでもどこでもご飯が食べられるようになりました。 農薬については、農薬を使用している農家の方々が一番大変であり、そのようなところでも支えられていると今日は痛感しました。 幼い頃からリスクコミュニケーションやリテラシーについて学ばないと、大人になって急に特定保健用食品や農薬等が現れ、自分でどう理解していいかわからず怖いと思ってしまい、あまりポジティブな方向にはいかないと感じました。
小林委員	それでは3点ほどあります。 1点目は、5ページのリスクアナリシスについて少しお話ししたいと思います。この仕組みは、平成15年5月食品安全基本法の制定の中で、国の責務、地方公共団体の責務それから食品関連事業者の責務、そしてもう一つ重要な消費者の役割がそれぞれ明確化され、法律の中に仕組みが組込まれています。 今日はリスクコミュニケーションになりますが、どうも消費者の役割というところで、松本市ばかりではないと思いますが、行政と消費者が遠い距離にあると感じています。松本市も重点指導項目に挙げているので、今後ともこの分野に力を入れて欲しいです。 2点目は、ハザードとリスクの話です。ジャガイモの芽が危ない、わらびに発がん性がある、皆さんどこで知ったか思い出してください。幼い頃、庭の青梅をかじり怒られました。家族が知っていたことが伝達継承され、リスクが回避できましたが、核家族になり、色々状況が変わりました。やはり生産者や事業者が、色々な場面で情報を発信することが大切です。行政が発信しても、消費者側に興味がないと目につきません。消費者と行政の間を少し縮められるよう、何らかの対応を考えて欲しいです。 3点目は、健康食品のことです。「違法の健康食品5年間で600件近く行政指導」という記事を見ました。健康食品に医薬品成分が入った違法な商品が売られ続けています。サプリメント等について、消費者が正確に判断し、使用するため、どこを見たらいいのか、そういう指導も行政に課せられるところだと思います。
丸山委員	事業者、生産者、消費者、それぞれの立場で食の安全について、しっかり取組まれていることを改めて感じました。 農業の今後についてお話しします。基本中の基本ですが、基準を守っていくことが大切です。消費者から農薬未使用の農作物を食べたいという要望等があり、また環境負荷低減という取組みから、国でも有機農法的な低農薬減農薬を推進しています。松本市でも同様の取組みが進んでおり、支援を行っています。 今後、そのような方向にある程度いくと思っています。ただ、全てにおいてそのような方向に移る訳でなく、安定した生産や供給といったものを考え、基準をしっかりと守って、安全なものを提供する体制を作っていくことが大切だと考えています。

塩原委員	今我々の業界で気になるところで、7ページの環境からの汚染物質のところの有機フッ素化合物、いわゆるPFAS（ピーファス）について詳しく知りたいです。
大和委員 (事務局)	PFAS（ピーファス）とは、工業的に作られる有機フッ素化合物の総称です。PFASに分類される物質は多くありますが、中でも代表的なものがPFOS（ピーフォス）とPFOA（ピーフォア）で、何とかコントロールしないといけない物質と言われています。水道水や食物を通じて摂取されます。体内に取込まれると蓄積されやすく、発がん性が報告されています。最近、分かった物質なので、今まで規制がなく食べたり飲んだりしてきましたが、発がん性があると分かったので、アメリカは世界に先駆けて基準を設置しました。日本として基準をどうするか、令和2年に暫定基準を作りましたが、アメリカより緩い基準です。リスクを評価するためには、物質に含まれる毒性を体内にどれだけ摂取したか分からないと正確なリスクの評価ができません。国の調査で国民が何を食べているかは把握できていますが、それにPFOSとPFOAがどれくらい含まれているかという評価は大変難しいです。だから日本人がこの有機フッ素化合物をどれだけ摂取してるのか、それがアメリカ人と一緒なのか等、リスク評価が大変難しく、食品安全委員会で着手し始め、最新の情報もホームページには出ています。一番先に規制かかるのは水だと思います。水道水に含まれるトリハロメタンの化合物に発がん性があると分かった時、一斉に基準がかかり、現在水道法の検査項目になっています。ゆくゆくはPFASも基準になると思います。食品や水道の担当者が保健所におりますので、有機フッ素化合物に対する状況を注視しています。