

令和6年度長野市食品安全懇話会要旨

開催日時 令和7年1月24日（金）午後1時30分から午後3時30分まで

場所 保健所 2階会議室

参加者 出席者名簿のとおり 懇話会委員8名 行政関係者5名

1 開会

2 あいさつ 保健所長

3 座長選出・挨拶

4 自己紹介

5 「長野市食品安全懇話会について」「食品の安全性について」 ※5～7は、食品生活衛生課から情報提供懇話会の概要について説明した。続いて食品の安全性について「リスク」と「ハザード」を中心に説明した。

6 事前アンケートに寄せられた事項について

事前アンケートで関心がある事項として回答のあった事項のうち、（1）監視指導件数、（2）食の安全性を確保しながら、食品ロスを減らす方策、（3）食物アレルギーに対する取組みについて説明した。

7 食中毒について

食中毒の原因物質、発生状況の他、市内で令和6年度に食中毒発生があったアニサキス及び有毒植物について説明した。

8 意見交換及び質問（要約）

【アニサキスについて】

委員（消費者）

アニサキスはそれほど頻繁にいるものか、他の委員に聞きたい。

委員（事業者）

非常に増えている。消費者に安全な物を提供するため、目視、ブラックライトの使用、スリットを入れるなどして確認を徹底している。また、魚種、季節、日本海側と太平洋側での違いなどについて、現在調査中である。

消費者も食べる前に目視で確認してもらおうと、より良いと思う。

食品生活衛生課長

アニサキス自体はもともと魚の内臓におり、魚が死んだ後に筋肉に移行する。それ（魚の筋肉）を食べることによって、食中毒となる。早く内臓を取り出すことでリスクを低減できるが、生体のうちに筋肉に移行している場合もあるので注意が必要。ブラックライトは、ある程度有効と考える。

【気候変動、食中毒注意報について】

委員（消費者）

昨今の温暖化によって、長野県で食中毒注意報が出される基準は変わったか。

保健所長

基準は変わっていない。注意喚起の必要性も踏まえて検討した上で、発出する。

【食品ロス削減と食品衛生について】

委員（事業者）

客が持ち帰り用の容器を購入し、食べ残しを入れて持ち帰ることができる店を報道で知った。長野市では、

基準はあるか。所管は消費者庁か。

食品生活衛生課 課長補佐

国で、厚生労働省の意図も入ったガイドラインが作成されているが、所管は消費者庁。長野市独自の基準等はない。事業者は、持ち帰らせることで、ある一定のリスクを背負うことになるので、事業者の意図も入らないと成り立たないと考える。保健所で基準を作ることは難しいが、実施する場合はこのように、と示すことはできるので、不明な点は、相談いただきたい。

委員（生産者）

農産物を供給する立場として、傷があっても衛生上問題がない物は希望する人に販売し、廃棄を減らす取り組みをしている。

委員（消費者）

フードチェーンの中で1つ欠けているものは、「リユース」だと思う。以前、食品残さを活用する方法を検討したが、コスト面から頓挫した苦い経験がある。事業者のみでなく、業界団体や行政なども巻き込めたら良かったかと思う。

委員（消費者）

自分は農家でもあり、異常気象や災害に振り回されている現状がある。食品ロスの問題は、社会全体で取り組むべきと感じるが、再利用にはコストが余計にかかることも承知している。

食品生活衛生課長

行政の立場として、「見た目が悪くても、科学的に大丈夫かどうかを判断してほしい」と伝えたい。消費者には、「科学的には大丈夫なのだ」と判断した上で、「それなら買おう、食べよう」と行動してもらいたい。結果としてフードロス削減につながると思う。

【異物混入等の相談について】

委員（生産者）

購入者から「苦い」、「まずい」等の原因が特定できない苦情は、保健所に相談して良いか。検査してもらえるか。また、県外に出荷した農産物の場合、県外の販売店から「苦情があり、保健所に相談している」と連絡が入るが、全容が見えない。どのような仕組みか。

食品生活衛生課 係長

ユウガオが「苦い」という場合は、「食べないで」と言えるが、一般的に「苦い」、「まずい」というだけでは、食品衛生の指導はできない。このような場合、行政検査としては受けていない。

食品生活衛生課長

検査について、ある成分が増えると苦味が増すなどの情報があり、その成分を検査したいという場合は、検査機関で可能な場合もある。事業者で提携している検査機関等で、原因を突き止めてもらう方法が一般的であるかと思う。

県外で販売されていた場合、苦情者は居住地の保健所へ届け出る。そこで精査して、必要に応じ、生産者や製造所を管轄する保健所へ依頼が来る仕組みである。

【特定原材料の表示について】

委員（消費者）

飲食店では、アレルギー表示の義務付けがされていないことに驚いた。食物アレルギーの人が多くいる中、なぜ国では、義務付けしないのか知りたい。

食品生活衛生課 係長

義務付けがない理由の一つとして、直接説明することができるためである。また、あいまいな回答はしないよう事業者に指導している。

全ての飲食店に義務付けすると、コストや人員等から、非常に厳しい店もある。アレルギー対応（特定原材料を除去して提供すること）ができない場合も、「食物アレルギーをお持ちの方はお知らせください」とか「当店では〇〇（特定原材料）を使用しています」などと店内に掲示することで、誤食を防ぐことにつながる。

また、「くるみ」や「そば」は、学校給食に使用しない場合が多く、子どもが給食を支障なく食べていると、食物アレルギーを持っていることを保護者が忘れている場合もある。消費者側も、店で尋ね、気を付けてもら

いたい。

委員（事業者）

私の店では、全て本部でQRコードにより管理しており、お客さんが自らのスマートフォンで読み込み確認してもらう体制になっている。

座長

食物アレルギー患者は増えており、今後、さらなる対応が必要になるかもしれない。

8 総括 保健所長

9 その他
令和7年度長野市食品衛生監視指導計画（案）について、食品生活衛生課から説明した。

10 閉会