

令和5年度第2回長野市食品安全懇話会要旨

開催日時 令和6年2月6日(火)午後1時30分から午後3時30分まで
場所 保健所 猫舎・動物愛護交流棟レクチャールーム
参加者 出席者名簿のとおり 懇話会委員9名 行政関係者5名

1 開会

2 あいさつ 食品生活衛生課長

3 座長選出・挨拶

4 食中毒発生状況について

近年の食中毒事件数推移(全国)、昨年の全国及び長野県内食中毒発生状況、並びに今年度の長野市内食中毒発生状況について、食品生活衛生課から説明した。

5 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)食物アレルギー、(2)アスパルテームの発がん性、(3)異物混入による施設点検状況・健康被害発生状況、(4)鳥インフルエンザ発生時、家きんの殺処分必要性について、食品生活衛生課から説明した。

6 食品ロスと食品衛生について

長野市のごみ処理の現状、ごみ分別と減量の取り組み並びに食品ロスの現状について、環境部生活環境課から説明した。続いて消費期限と賞味期限の違い、家庭でできる「食品衛生」と「食品ロス削減」について、食品生活衛生課から説明した。

7 意見交換及び質問

【異物混入による施設点検状況について】

委員(学識経験者)

異物混入の状況について説明があったが、魚フライバーガー中の硬質異物の同定はできたか。また、キムチ中のカエルについて、原因は特定されたか。

食品生活衛生課

魚フライバーガー中の異物は、魚の骨か人間の爪と推測されたが、同定はできなかった。キムチ中のカエルについては、製造所が長野市外であり、管轄の自治体に調査依頼を行った。製造工程(漬込み)中での混入と推測された。

【アニサキス対策について】

委員（事業者）

保健所の食中毒発生状況の話で、アニサキスの話があったが、私の店では、ブラックライトを使用している。所属の組合で、全組合員に配布した。本当にアニサキスがなくなった、これで少し安心ができるという実感がある。飲食店でも使用されているのかどうか知りたい。

委員（事業者）

私の店では使用していない。

委員（事業者）

当社の取り組みも紹介したい。新鮮なものを売るため、水槽を置いて、そこから鮮度の良いものをお客様に提供するというをやっている。もちろん鮮度の良いものを提供するのが当たり前だが、アニサキスは、基本的には内臓にいる。すぐに取り除いて商品化するのが基本だが、なかなかすべてを取りきれない場合、筋肉の方に移ってしまう場合がある。そのアニサキスを見つけるために、先ほどのブラックライトを照射して、いるかないかを確認して提供している。目視で確認して、いなかったとしても、時間が経つと、身から出てくるという場合もあるためである。消費者の方には、もちろん注意喚起して、アニサキスは「いる」ということを、加熱なり、注意してくださいとお知らせして販売しているが、生で食べるとき、消費者の方も見ていただきたいと思う。鮮度が良いからと言って、絶対アニサキスがいないということは、絶対とは言えないので、そこは、販売する方も注意しなくては行けないが、消費者も、アニサキスがいないか確認して食べてもらいたいと思う。

【アスパルテームの発がん性について】

委員（消費者）

説明があったIARCによる発がん性分類の表で、2Bというのは、上から3番目なので、それほど心配はないということか。

食品生活衛生課

IARCによる発がん性分類の表は、そのものの、根拠の程度のみを表したものであり、どれだけ摂取すればがんになるという評価をしたものではなく、そのものが、発がん性があるかどうかだけである。例えば、アスパルテームは、わらび、漬物、ガソリンと同じグループ2Bだが、このグループの物を何グラム食べたらがんになる、という量は、全く考慮されてない。さらに、2Bは、「人に対して発がん性がある可能性がある」なので、まだ何もわからず、完全に否定できなかった程度。動物実験では、発がん性があっても人に対しては、わからなかったというところで、そんなに何もまだわかってないという状況のようだ。さらなる調査で、どうなっていくかというところ。

食品生活衛生課

同表は、今説明したとおり、性質を分類しただけなので、何番目にあるから即、それだけの危険があるというものではない。食品何でもそうだが、そういう性質があって、それをどれだけ食

べるか、ということである。よく話にあがるが、水もやっぱり水中毒、一気に何リットルも飲むと、人の命に関わる性質がある。それを聞いたとき、多分皆さん、「そんなに飲んだら、それはそうでしょう」と思われると思う。同じように、アスパルテムだって、それだけ食べたらそれは具合悪くなります、というのと同じイメージである。そういうことがあるので、食品添加物の基準には、人が一生そればかり食べ続けても大丈夫です、という所に、さらに安全係数を掛けて、これだけの量は使っても良いという量、基準値が決められているので、通常の摂取をしていれば、問題はない。「こういう性質があるから」といって、心配することなく、通常の取り方をしていれば、問題はない。

委員（学識経験者）

アスパルテムなどは、自然のものより、コントロールできる。むしろ、安全性が高いのかなとも感じる。

【消費期限と賞味期限、食品ロスについて】

委員（生産者）

私は、農産物の生産振興や販売に携わっている。お客様の相談窓口を設けており、キノコなどはフィルムに入っているので、消費・賞味期限を入れてもらえないのか、という相談がある。青果物は流通の仕組みが、卸売市場を経由して、仲卸を通過して量販店に入るという長い経路がある。家庭での農産物の保管の仕方や、冷蔵庫での温度もまちまちである。農産物は期限表示をしなくて良いものなので、お話する中で説明しているが、なかなかご理解いただけないところになってきたと感じる。また、一部の販売先については、製造年月日、パッケージした日を入れてほしいという話もあり、そんな取り組みもしている。

また、フードロスの関係で、会員に一斉に配るなどと言って、10ケース20ケースという単位でまとめて注文いただき、後から足りない分は、ファックスで追加注文いただく、ということも今まで対応していたが、新たに、2024年輸送問題が出てきて、追加分がすぐには届かない。輸送の効率化という点から、細かい数字（単位）で出荷しにくくなってきたことが、お客さんからの求めと食品ロス削減の点から求められる所と、乖離が出て難しいところがあると感じている。しかし、消費者に求められるものを、できる限りお届けできるようにということを第一に進めていきたいと改めて感じた。そのように、できる限り進めて参りたい。

委員（事業者）

いわゆる2024年輸送問題だが、自分の店では、今までは、注文した物が、次の日に毎日納品されていたが、今年4月からは、納品は週3回となる業者が何件かある。お酒とか、賞味期限がとても長いものは良いが、生鮮品も週3回で、と言われると、予測して、来るか来ないかわからないけど多めに注文しておくか、或いは、品切れになったら、お客様に今日は無いですと言って断る、という対応をしていくのか、課題だと思っている。そういう意味で、食品ロスを削減したいと思う一方、しっかり頼んでおかないと仕事が回らないのかなとも思う。

また、資料にもあった「お持ち帰り」について、実は私の店では、基本的に断っている。その方

が消費してくれれば良いが、持ち帰った人が、さらに誰に渡すのかわからないと、とても不安である。近所をよく来る人で、この人が必ず食べると分かっている方から持ち帰りたと言われれば、良いですよという場合もあるかと思うが、大きな宴会で、長時間料理が宴会場に置かれた後では、基本的に断ることとしているので、厚生労働省のホームページにある、「持って帰るには、ちゃんとした容器を」というものや、「生ものは駄目」というものは、逆に「火が入っていれば大丈夫」とも読めてしまい、飲食店側からすると、この情報は必要ないと感じてしまう。

また、店では弁当もやっているが、ここで食べるから12時に配達して、という弁当はそこへ持って行き、消費してもらうのでよいが、「誰かのために持っていくお弁当」を注文する方もいらっしやる。それについては、夏期、6月から10月は、いつ食べてもらえるかわからないので中止している。

また、宴会では、市の関係者などの場合は、30・10（さんまるいちまる）運動ということで、料理を食べる時間を確保してもらい、お店側としては、とてもありがたいと思っている。この運動をやらない方は、乾杯するとすぐに席を立ってしまい、席に料理がずっとあり、これで大丈夫かなと思ってしまう。店に30・10（さんまるいちまる）運動のポスターを貼っており、会社の宴会などでも浸透していくといいと思う。

委員（消費者）

食品ロスについて一個人として感想を述べたい。自身が関わっている会社のことでもあるが、それぞれのスーパーや販売店が大きくなりすぎ、念のためということで、「少し多めに取っておく」というのが日常になっている。毎日それらを破棄するか或いは飼料として出していたが、最近、フードバンクで必要とする方に持っていきこうとする取り組みが始まった。

一消費者として、「念のために確保しておく」というのは、もったいないと感じる。昔ながらの八百屋さんや、小さな販売店であれば、そこまで余分に確保する必要はなかったのではと感じており、あまり大きくなりすぎない方が良いのではと思う。SDGsでいろいろなことが謳われるようになり、もはや大きくなれば大きくなるほど良いという時代でなく、ちょうど良いところで良いのかな、と思う。

委員（事業者）

「てまえどり」の話があったが、商品を奥から取る、というのはいけないことなのか。実際買うときはどうしているか、消費者の方にも聞きたい。

食品生活衛生課

奥から取ることが、いけないとまでは、言えない。マナーの問題であるかとは思ふ。一方、賞味期限が当日の牛乳なども販売されていることがあり、当日に飲みきらない場合もあるかと思うので、期限表示は確認してもらいたい。買って、消費できず期限が切れて廃棄したら食品ロスになるので、奥に新しい、期限内に消費できそうなものがあれば、お店の人に言って、奥から取ればよいと思う。お店の人に言えば、期限の短い方を、割引きにするなどして、使いきれぬ人に販売するよう対応するかと思う。

委員（消費者）

手前どりを自分は基本にしているが、少人数の親戚で、一度にそんなに消費できないという家もある。以前は、奥から取っている人を見ると、「あの人、奥から取っている」という見方をした時もあったが、それぞれに、他人からはわからない様々な事情があるので、奥から取るのも、私個人としては認めてあげたいと思う。なるべく、すぐに食べるなら前から、ということ周囲に伝えていきたい。

委員（学識経験者）

食品ロスの現状として、事業系と家庭系のロス量の話があったが、約半分が家庭系である。1人1日ご飯茶碗1杯に近い量が食品ロスとして廃棄されている。いかにして各家庭で、それを減らすかというのが重要と感じる。先日、学生たちに、食品ロスを減らすにはどうしたらよいか、議論させた。「お腹がすいたときに買い物に行かない」という意見が出た。なるほど、確かにそうだと思った。他に、まとめて買えば安くなるという必要以上に買うと、結局冷蔵庫にしまったまま食べられなくなってしまうという意見も出た。結構現実的な話である。冷蔵庫のストックを定期的に確認する、という意見も良かった。

もう1点、先ほどの説明で、残さず食べようと言っていたが、若い人は良いが、糖尿病のような持病がある人などは、食べて身体を壊すよりは、食べない方が良くと思う。もったいないから食べて、は、ちょっと昔の話で、今はやっぱり、健康に気を使う方もいる。

企業では、家庭での食品ロス削減のために、非常にしっかり取り組んでいる所もある。メーカーの品質管理が進歩しており、皆さんご存じかと思うが、少し前まではいわゆる「3分の1ルール」といって、「製造者」、「販売店」、「消費者」の3者が賞味期限までの期間を3分の1ずつ割り振り、最初の3分の1のうちに販売店に納品できなければ、返品・廃棄されてきた。それを伸ばして半分、2分の1と緩和するところも出てきた。また、技術も進歩しているので、即席のカップラーメンの賞味期限を見直し、6カ月だったものを8カ月に伸ばしたり、レトルトカレーも2年から3年に伸ばしたりしており、製造者側も頑張っている。

他に、恵方巻も、食品ロスが非常に問題となった。家庭で恵方巻を作るのであれば、残らないように作って食べれば良いが、店では非常に多く作り、売れ残るとすぐに悪くなるので次の日というわけにいかず、大量に廃棄される。コンビニでは予約制にするなどしていたが、消費者が視点だから、我々はその辺を考えなくてはと思う。飲み放題、食べ放題のお店も人気が出るが、足りなくならないように用意するので、食品が余ってしまう。消費者我々が、そういうところに視点を置いて行動するべきではないかと思う。

【ごみ分別とごみ処理の状況について】

委員（消費者）

生活環境課の資料を見て、しばしば見る猫のキャラクターが「えこねこ」という名前なのだと初めて知った。長年長野市に住んでいるが、ごみ分別について、いまだにごみカレンダーを見ながら確認しており、頭に入っていない部分もある。地域が違えば、分別も少し違うという話も初めて聞いた。

委員（消費者）

ごみ分別について、容器包装・プラは、資源再生センターで、手作業と聞いて驚いた。子供たちと同居しており、私が「プラ」に分別しようとする、子供に「結局は燃やすらしい」などと言われる。みんなよくわかっていない、というのが現状だと思う。もう少し、学校などでの教育や、PRをしていただければと思う。

委員（消費者）

もう長年長野市にいますので、ごみの分別は慣れている。3歳と1歳の孫と同居しており、おむつを非常にたくさん使うので、可燃ごみが多い。これでは長野県は、ごみの少なさ全国1位になれないような気がする。長野県のごみが少なくなってきたのは、赤ちゃんが少なくなってきたのも関係しているのでは、と思った。

委員（生産者）

不燃ごみや可燃ごみにプラの容器が入るとの話で、洗浄すれば、資源ごみの方に出せるのでは、という話があったが、汚れたケチャップの容器などを洗うかどうか。洗うと水を使って水資源を使う、水質汚染に繋がるので洗わずに可燃ごみに出した方が良いという意見の方もおられて、どちらが良いのかと思う。学校で子供たちは、「容器は洗う」と教わっているようだが、家庭で親がそういう話をできないと、子供たちも、学校で地球資源の大切さを教わっているのに、なかなか実行できない。洗浄するのが良いのか、燃やす方が良いのか聞きたい。

生活環境課

確かにケチャップ等は、容器を洗うことで水を使用し、水が汚される。どちらが良いかは、それぞれの方、それぞれの考え方にお任せするしかない。当課で、ぜひ洗ってとまで言えないが、容器を綺麗にして「プラ」に分別することで、それが資源になる、そういった面で考えていただきたいと思う。

また先ほどプラスチックの「手作業」という話をさせてもらったが、プラ容器の中に異物が混入しているため、その「選別」である。最終的には大きなバックに入れ、業者に買い取ってもらうのだが、異物が混入していると単価が落ちてしまう。各家庭でしっかり分けてもらい、それが資源として、市民のお金になる、ということである。

委員（事業者）

資源を回収してお金になるという話があったが、回収された「プラ」は、汚れたものや異物も入っているので実際、資源となるのは7割ぐらい、という理解で良いか。

生活環境課

そのとおり。

8 総括 食品生活衛生課長

9 その他

令和6年度長野市食品衛生監視指導計画（案）について並びに懇話会開催回数について食品

生活衛生課から説明した。

10 閉会