

日時 令和6年7月12日(金)  
午後2時から4時まで  
場所 松本市役所 本庁舎3階 第一応接室

## 令和6年度松本市食品安全懇話会(第1回)

### 次 第

- 1 開 会
- 2 あいさつ
- 3 令和5年度松本市食品安全懇話会第2回の振り返り  
令和5年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果
- 4 懇話会  
食品の安全性について
- 5 事務連絡
- 6 閉 会

令和6年度 松本市食品安全懇話会（第1回） 出席者名簿

【委員】

	区分	氏名	所属団体等
1	学識経験者	高木 勝広 (座長)	松本大学大学院 健康科学研究科
2	消費者	梶原 悠	一般公募
3	消費者	三村 一晴	一般公募
4	消費者	井口 貴代	生活協同組合コープながの
5	消費者	赤羽 みち子	松本市食生活改善推進協議会
6	生産者	太田 和也	松本ハイランド農業協同組合
7	事業者	永瀬 完治	松本食品衛生協会
8	事業者	村田 宏和	長野県調理師会松本広域支部
9	事業者	塩原 靖史	株式会社はやしや
10	事業者	林 貴志	株式会社デリシア
11	学識経験者	小林 賢二	長野県食品衛生コンサルタント協会
12	行政	丸山 行康	松本市 産業振興部 農政課

※敬称略、順不同

【事務局】

	所属	氏名	所属
1	職員 (委員を兼務)	大和 真一	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長
2	職員 (委員を兼務)	園田 春美	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長補佐
3	職員	大月 さやか	松本市保健所 食品・生活衛生課 主査
4	職員	二木 晴久	松本市保健所 食品・生活衛生課 主任

令和5年度 立入検査の実施状況（4月～3月）

許可を要する施設について、883件の立入検査を実施しました。

施設の種類	対象施設数 (令和4年9月現在)	計画件数	実施件数	監視状況	
				指導施設数	指導率(%)
飲食店営業	3,576	1,000	644	324	50.3
調理機能を有する自動販売機	1				
食肉販売業	62		22	11	50.0
魚介類販売業	80		48	21	43.8
魚介類競り売り業	2		2	1	50.0
集乳業					
乳処理業	3		2		
特別牛乳搾取処理業					
食肉処理業	20		4	4	100.0
食品の放射線照射業					
菓子製造業	382		66	25	37.9
アイスクリーム製造業	44		10	5	50.0
乳製品製造業	8		4	2	50.0
清涼飲料水製造業	15		4	1	25.0
食肉製品製造業	4		2	2	100.0
水産製品製造業	1				
氷雪製造業	2				
液卵製造業	1				
食用油脂製造業	2				
みそ又はしょうゆ製造業	7		1	1	100.0
酒類製造業	13		1		
豆腐製造業	5		1	1	100.0
納豆製造業	1				
麺類製造業	51		10	7	70.0
そうざい製造業	101		33	16	48.5
複合型そうざい製造業	1		1	1	100.0
冷凍食品製造業	3		1	1	100.0
複合型冷凍食品製造業	1				
漬物製造業	7		1	1	100.0
密封包装食品製造業	11		3		
食品の小分け業	3				
添加物製造業	5				
※みそ製造業	6		3	3	100.0
※醤油製造業	1				
※缶詰又は瓶詰食品製造業	14	1	1	100.0	
※ソース類製造業	5	2	1	50.0	
※食品の冷凍冷蔵業	39	5	3	60.0	
※喫茶店営業	130	12	6	50.0	
中計	4,607		883	438	49.6
給食施設	学校	13	許可施設と届出施設が混在するため、別掲。		
病院・診療所	16				
事業所	10				
保育所	65				
その他の社会福祉施設等	59				
中計	163				
合計	4,770	1,000	883	438	49.6

※ 法改正前の許可業種

令和5年度 立入検査の実施状況（4月～3月）

届出を要する施設について、229件の立入検査を実施しました。

施設の種類		実施件数	監視状況		
			指導施設数	指導率(%)	
改正食品衛生法に基づく届出を要する食品関係営業施設	旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装）	8		
		食肉販売業（包装）	21	2	9.5
		乳類販売業	24	2	8.3
		氷雪販売業	2		
		コップ式自動販売機	9		
	販売業	弁当販売業	3		
		野菜果物販売業	11		
		米穀類販売業	3		
		通信販売・訪問販売	2		
		コンビニエンスストア	22	3	13.6
		百貨店、総合スーパー	27	3	11.1
		自動販売機（コップ式を除く）	5		
		その他の食料・飲料販売業	17	1	5.9
		製造・加工業	添加物製造・加工業	1	
	いわゆる健康食品の製造・加工業				
	コーヒー製造・加工業				
	農産保存食料品製造・加工業		2		
	調味料製造・加工業		1		
	糖類製造・加工業				
	精穀・製粉業				
	製茶業				
	海藻製造・加工業				
	卵選別包装業				
	その他の食料品製造・加工業				
	上記以外のもの	行商	1		
		集団給食施設	54	37	68.5
		器具、容器包装の製造・加工業			
		露店、仮設店舗等における飲食の提供			
		その他	16		
	合 計		229	48	21.0

（再掲）給食施設の立入検査実施状況（許可施設と届出施設両方を含む）

給食施設	施設の種類	対象施設数（令和4年9月現在）	実施件数	指導施設数	指導率(%)
	学 校	13	10	8	80.0
	病院・診療所	16	15	10	66.7
	事 業 所	10	6	5	83.3
	保 育 所	65	23	11	47.8
	その他の社会福祉施設等	59	32	30	93.8
	合 計	163	86	64	74.4



## 令和5年度 立入検査の実施状況（4月～3月）

### 1 流通拠点となる食品営業施設

施設の種類	対象施設数 (令和4年9月現在)	立入検査実施件数
スーパー	31	31
魚介類市場	5	24
青果市場	1	0

### 2 許可を要しない食品関係営業施設

施設の種類	対象施設数 (令和4年9月現在)	立入検査実施件数
野生きのこ販売所	17	9

## 令和5年度 不良食品の発生状況（4月～3月）

食品分類	不良理由	件数	届出者					措置内容			
			消費者		製造者	行政		廃棄命令	始末書	説諭	申立書
			管内	管外		管内	管外				
そうざい	異物混入	1		1					1	1	1

※規格基準違反、表示違反なし

## 令和5年度 食中毒の発生状況（4月～3月）

発生日	原因施設	患者数	原因物質	行政処置
(なし)				

令和5年度 きのこ衛生指導員による指導状況（4月～3月）

指導員数	指導日数	指導件数
3名	108日	452件

令和5年度 食品衛生講習会の開催状況（4月～3月）

	回数	参加人数	備考
新規営業者講習会	4	19	長野県と合同開催
食品衛生推進員研修会	1	172	
給食施設等従事者研修会	4	567	
食品衛生責任者実務講習会	1	75	
飲食店組合等講習会	11	242	
合計	21	1,075	

# 令和6年度 松本市食品安全懇話会(第1回)

## 資料

令和6年7月12日(金)  
松本市保健所 食品・生活衛生課

# 目次

3 令和5年度食品安全懇話会(第2回)の振り返り  
令和5年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果

4 議題  
食品の安全性について

5 事務連絡

## 第2回の振り返り「食中毒事例に学ぶ食中毒予防について」

### <委員の主なご意見等の紹介>

#### 【事業者】

- ・食中毒予防のため、特に温度管理に気を付けている。調理室は夏暑く、冬も暖房をしているので、常に暑い状況である。そのため、加熱したものを早く冷却させる工夫をしている。
- ・細菌性の食中毒だけでなく、アニサキスなどの寄生虫は凍結処理を行い、ノロウイルス対策として、従業員の体調確認などを徹底している。
- ・温度管理だけでは管理できない所は、うま味添加物など利用して対策している。
- ・おいしく食べていただけるように、殺菌方法を変更したり、近年では流通での温度管理(低温流通)ができるため、安心して食べていただけるよう行っている。

## 第2回の振り返り「食中毒事例に学ぶ食中毒予防について」

### <委員の主なご意見等の紹介>

#### 【消費者】

- ・消費者側も、賞味期限を守るよう気を付けなければならないと思った。
- ・温度管理がちょっとくらい外れても大丈夫かなと思ってても、痛い思いをしたことがあり、その立場になって初めて気づくことや学ぶことがある。
- ・食材を干すことで、梅干しなど長く持つようにできる。衛生管理にも気を付けて、手洗いをしっかりすることなど徹底している。

#### 【まとめ】

- ・事業者、消費者がお互いに食中毒防止対策に気を付けていくことが大事。

### 3 松本市食品衛生監視指導計画の実施報告

# 松本市食品衛生監視指導計画

## 令和5年度基本方針

### 1 監視指導の実施

→ 重点的・効果的な監視指導

### 2 自主管理の支援

→ HACCPに関する支援、講習会

### 3 消費者の視点に立った食品の安全・安心

→ 市民との意見の交換

・食品関係営業施設等への立入検査計画件数

→ 市内4,770件のうち、約1,000件

・流通食品の検査計画件数

→ 約180件

# 年間スケジュール

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
①通常立入検査	← ◎随時実施 →												
②集団給食施設監視	← ◎学校給食施設 →		← ◎病院・社会福祉・保育所等施設 →										
③月間・重点対策				← ◎夏期一斉取締り →		← ◎食品衛生月間 →			← ◎きのこ食中毒防止対策 →			← ◎年末一斉取締り →	
				← ◎夏期観光地対策 →		← ◎ふぐ取扱施設取締り →							
④観光地対策				← ◎夏期観光地対策 →		← ◎冬期観光地対策 →							
⑤イベント対策	← ◎各種イベントに係る監視指導（随時） →												

# 松本市食品衛生監視指導計画の実施結果

・令和5年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果については松本市ホームページで公表しています。

松本市

閲覧補助

Language

検索

重要なお知らせ

くらし・安全

子育て・教育

健康・福祉

住まい・交通

環境・水道

しごと・産業

観光・文化・スポーツ

基本情報

現在地 [トップページ](#) > [分類でさがす](#) > [健康・福祉](#) > [食品衛生](#) > [食の安全・安心](#) > 「令和5年度松本市食品衛生監視指導計画」の実施結果について

足あと [健康・福祉](#) > [食の安全・安心](#) > [松本市食品安全懇話会](#) > [食の安全・安心](#) > 「令和5年度松本市食品衛生監視指導計画」の実施結果について ✕

## 「令和5年度松本市食品衛生監視指導計画」の実施結果について

更新日：2024年6月20日更新

[印刷ページ表示](#)

3 すべての人に健康と福祉を

## 「令和5年度松本市食品衛生監視指導計画」の実施結果について

「令和5年度松本市食品衛生監視指導計画」の実施結果（令和5年4月から令和6年3月まで）がまとまりましたので、お知らせします。

### 食品営業施設等への立入検査について

### 重要なお知らせ

2024年6月11日更新  
[焼岳の登山は控えてください（火山活動に関する情報）](#)

2024年5月24日更新  
[令和6年能登半島地震に係る災害支援](#)

2024年1月31日更新  
[令和6年能登半島地震について](#)

[重要なお知らせの一覧](#) >

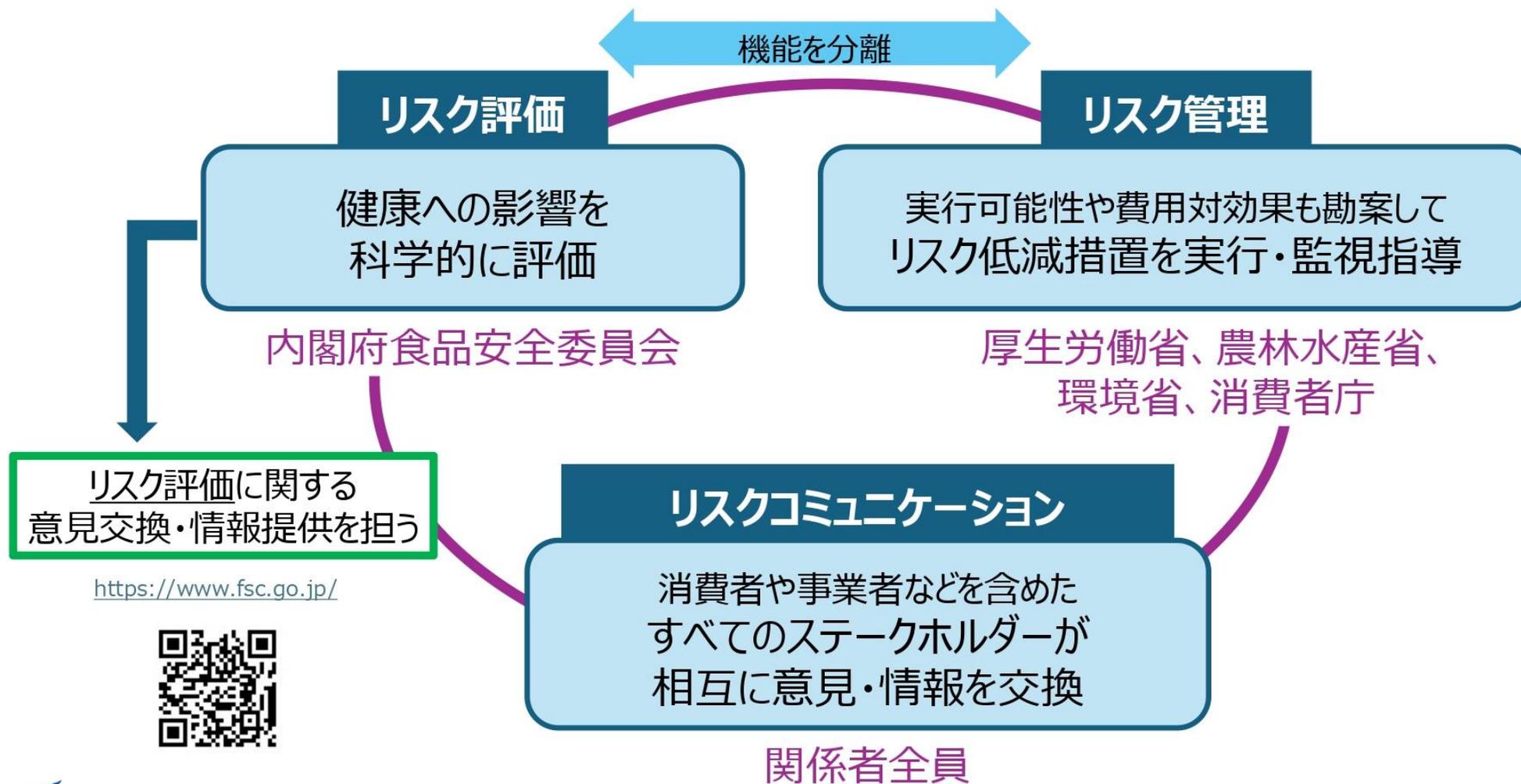
[重要なお知らせのRSS](#) >

AI（人工知能）はこんなページをおすすめします

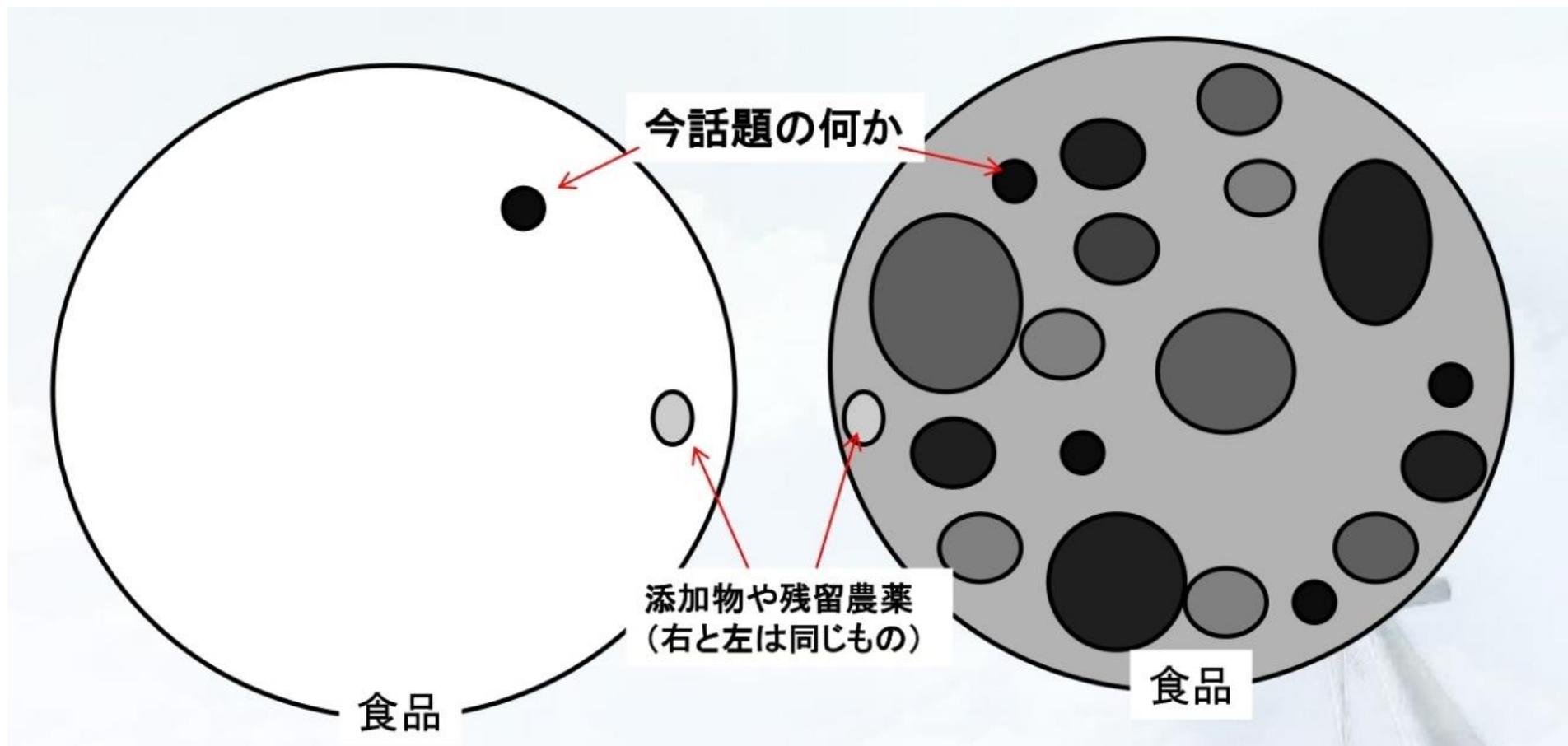
> [「令和6年度松本市食品衛生監視指導計画」を策定しました。](#)

# 食品の安全性について

# 食品の安全を守る仕組み（リスクアナリシス）



# 食品のリスクに対するイメージ



食品に添加されたもの

食品そのものには様々な物質が含まれている

「安全な食べもの」ってなんだろう(畝山智香子著)より

# リスクとハザード

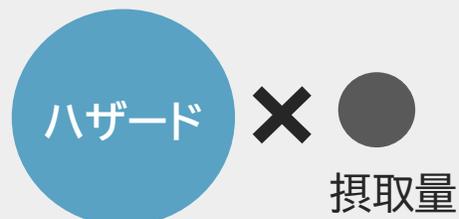


(危害要因)

ヒトの健康に有害影響を及ぼすおそれがある食品中の物質又は食品の状態のこと

食品中にハザードが存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性(確率)と影響の程度

ハザードの毒性が強くても摂取量が少なければリスクは小さくなる



ハザードの毒性が弱くても摂取量が多ければリスクは大きくなる



# ハザードの特定(危害要因特定)

## ハザード(危害要因)の例

### 有害微生物 等

O157、ボツリヌス菌、ノロウイルス、カンピロバクター など

### 自然毒

きのこ毒、ふぐ毒、貝毒  
トリカブト など

### 環境からの汚染物質

カドミウム、メチル水銀、ダイオキシン類  
有機フッ素化合物(PFAS) など

その他 健康食品やサプリメント中の化学物質 など

### 意図的に使用される物質由来のもの

農薬、動物用医薬品の  
残留、食品添加物 など

### 食品の製造・加工中に生成される 汚染物質

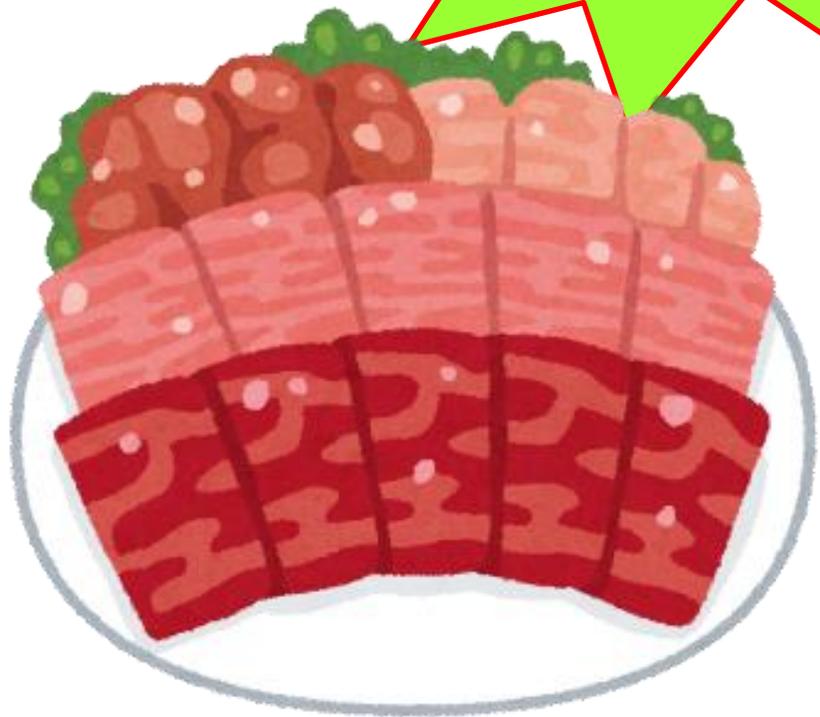
アクリルアミド、クロロプロパノール類  
フラン、トランス脂肪酸 など

### 物理的危険要因 等

放射線、(誤嚥による)窒息、  
ガラス片、プラスチック片 など

生肉では

食中毒菌・寄生虫・  
ウイルス



生や加熱  
不十分

しっかり  
加熱する

大

リスク

小

食中毒

食べ物

# ジャガイモでは



(左)緑色になったいも  
(右)通常のいも



芽が出たいも

## IV 調理して食べる時の注意点

- ポイント④ 芽とその周辺や緑色の部分は除く
- ポイント⑤ 濃度をより下げたい時はしっかり皮をむく
- ポイント⑥ 苦みやえぐみのあるいもは食べない

### 調理する時

- 1 芽は、まわりの部分も含めて取り除きましょう。
  - 2 皮が緑色になっている場合は緑色の部分がなくなるまでむき、その周囲もしっかり皮をむきましょう。
- ※ ジャがいも中の天然毒素は、加熱調理しても大きくは減りません。芽や皮を除くことで確実に毒素の量を減らすことができます。



### 食べる時

- 1 ジャがいもを皮ごと調理した場合は、皮を多く食べすぎないようにしましょう。もし心配であれば、皮を残すのもよいでしょう。
- 2 苦みやえぐみを感じたら、ジャがいもと一緒に調理した他の食材も含め、それ以上は食べないようにしましょう。もし食中毒の症状が出た場合は、速やかに医療機関を受診してください。

<さらに詳しく知りたい方は、以下のウェブサイトをご覧ください>

- ジャがいも中の天然毒素について  
「食品中の天然毒素「ソラニン」や「チャコニン」に関する情報」  
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/solanine/>



- ジャがいもの栽培方法について  
「ジャガイモ『そだててみよう!』」  
[https://www.maff.go.jp/j/agri\\_school/a\\_tanken/zyaga/04.html](https://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_tanken/zyaga/04.html)  
日本いも類研究会「おいもの教材」  
[https://www.jrt.gr.jp/potato\\_tutorial/](https://www.jrt.gr.jp/potato_tutorial/)

発行者 農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課  
発行 2018年1月(初版)、2022年4月(第2版)

農林水産省HPより

芽が出る

皮が緑色

冷暗所保管

皮をむく・  
芽を取る

大

リスク

小

食中毒

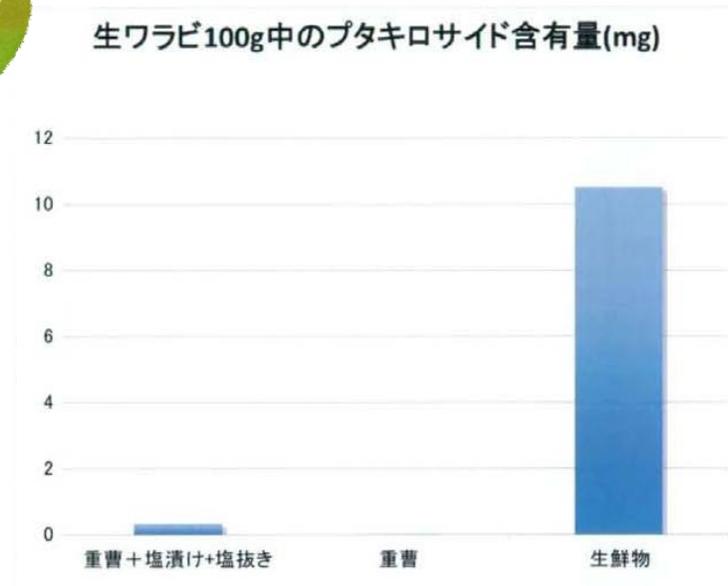
食べ物

# ワラビでは

発がん物質



図3 ワラビ生鮮物 100g 中の PT 含有量 (平均)



食べ過ぎ

あく抜き不十分

あく抜きする

大

リスク

小

発がん性

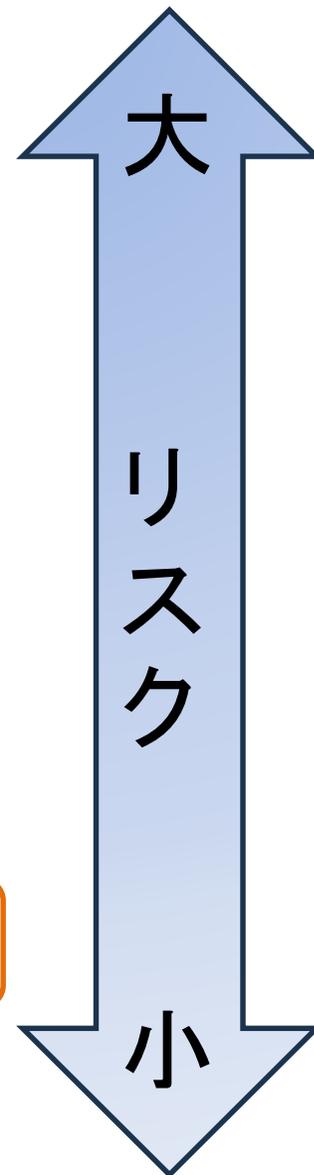
食べ物

# 水も



飲み過ぎ  
(一度に7リットル)

必要な分の摂取



致死

水中毒

飲み物

# 食品添加物や農薬の基準の決め方

※1:一日摂取許容量

人がある物質を毎日一生涯食べても、健康への悪影響がないと推定される摂取量

※2:急性参照用量

人がある物質を短時間(24時間以内)に摂取しても、健康への悪影響がないと推定される摂取量

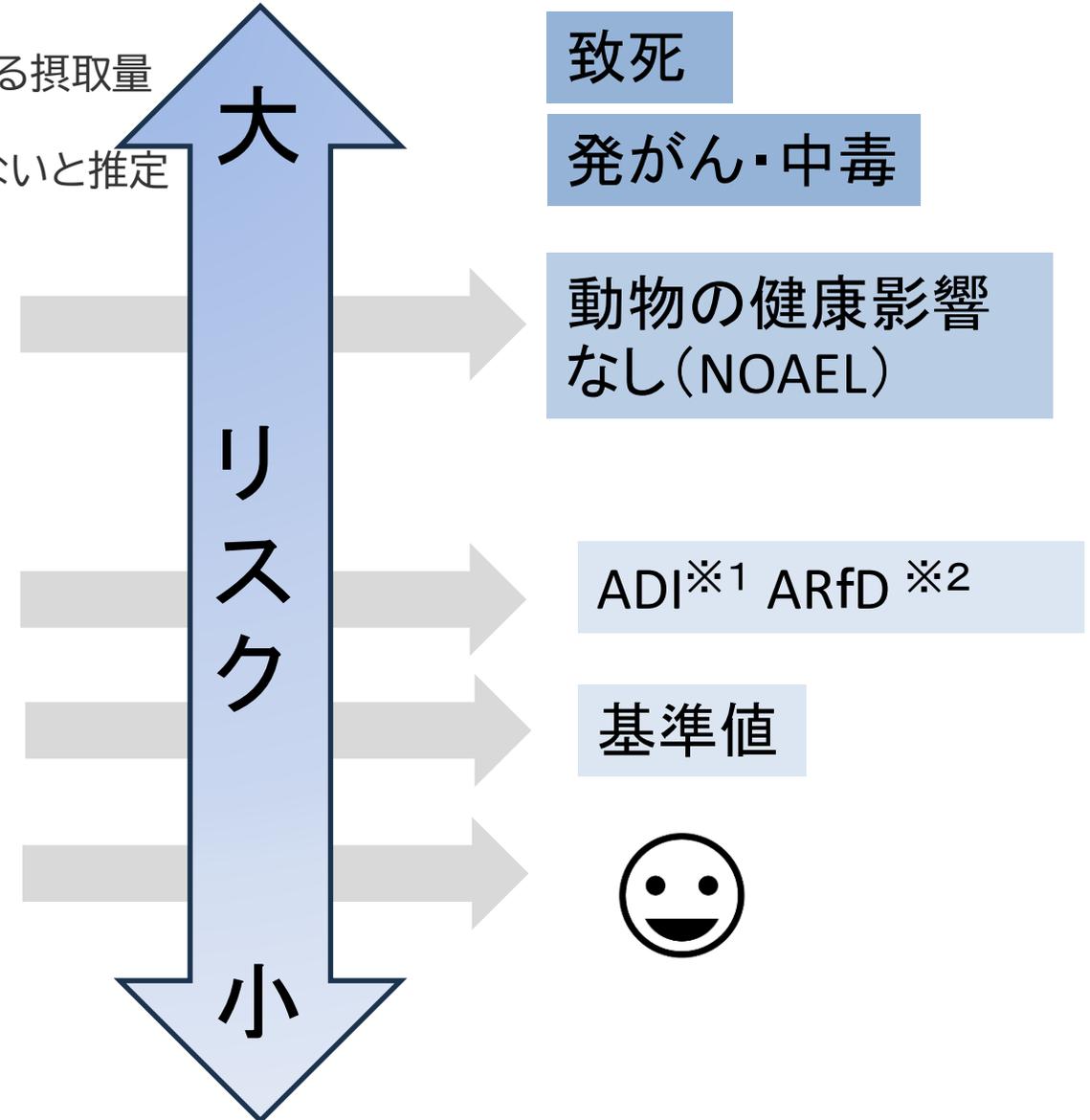
動物試験の安全ライン

↓(×100分の1 安全係数)

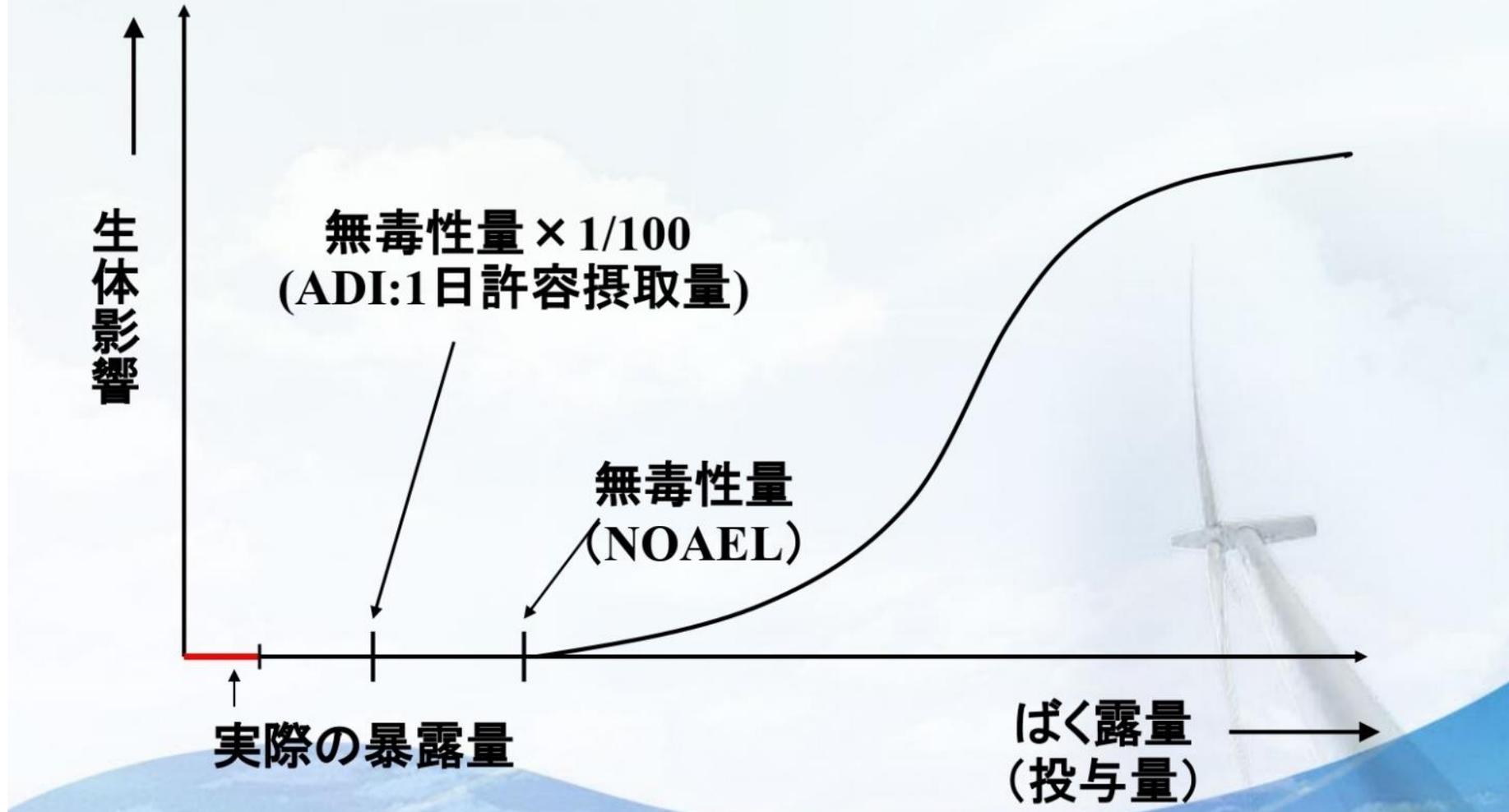
人の安全ライン

使ってもいい量(食品ごと)

私たちが実際に食べている量



# 残留農薬や食品添加物のADI設定方法 概念図



# 食品添加物

## 食品添加物の例

## 食品添加物の種類

いわゆる保存料、甘味料、酸味料、着色料、香料の他、豆腐の製造に必要な「にがり」、かんきつ等の輸送中のカビ発生防止のために使用される農薬、ビタミン、ミネラル など

### 指定添加物

リスク評価を行い、消費者庁※が安全性と有効性を確認した食品添加物

### 既存添加物

以前から日本で広く使用されており、長い食経験がある食品添加物。平成7年(1995年)に添加物に指定された。逐次、基準の設定や安全性試験が行われている  
にがり、カラメル等

### 一般食品添加物

一般の食品を、添加物として使用する食品添加物。いちご果汁や寒天等

### 天然香料

動植物から得られる天然物質で、食品に香りをつける目的で使用される食品添加物。バニラ香料、ジンジャー等

※ 令和6年3月31日以前は厚生労働省

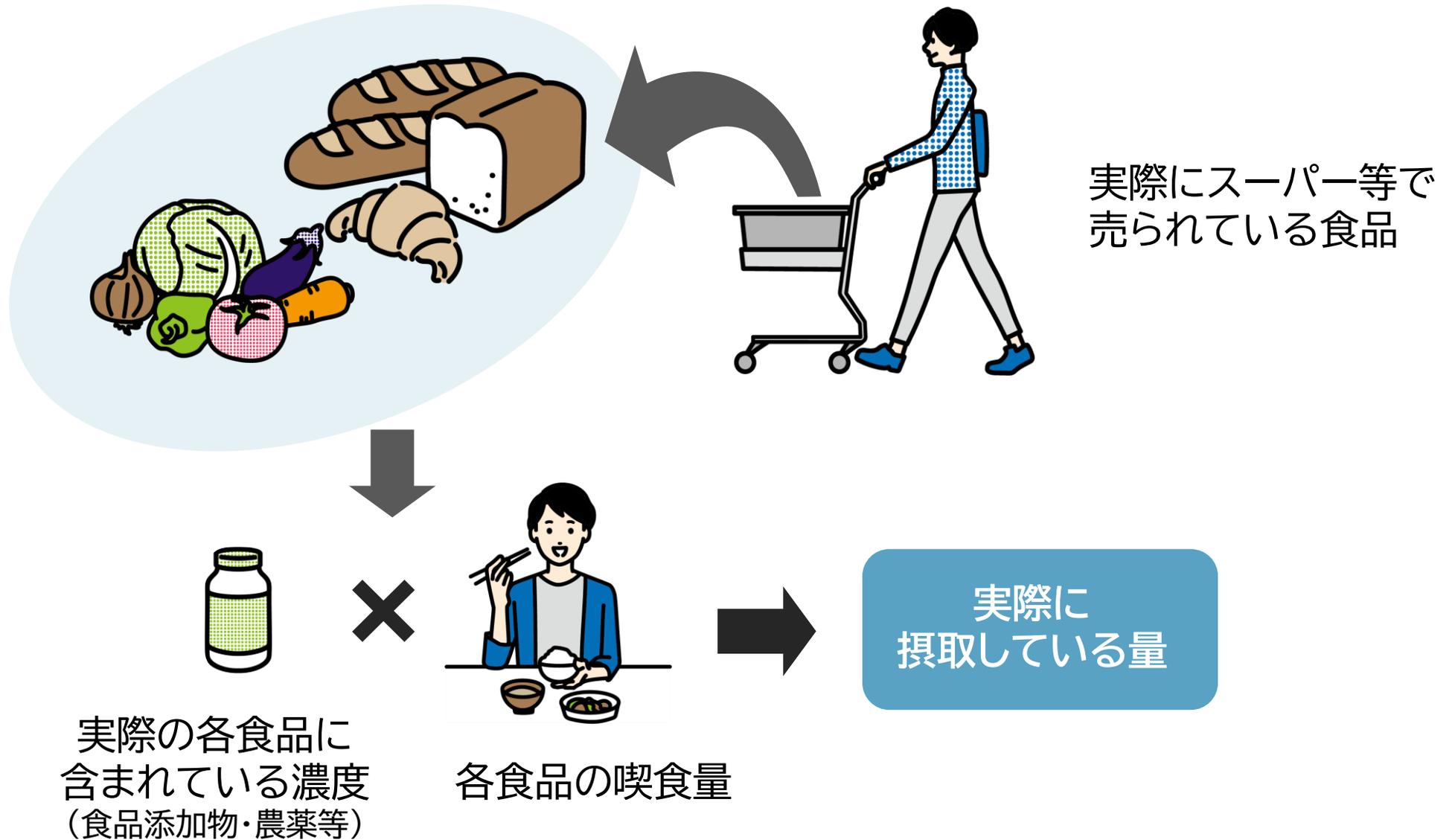
# 残留農薬



農薬の残留がヒトの健康に悪影響を及ぼすことがないように、**農薬取締法に基づき**、農薬の登録に際して農薬の使用方法等に関する**使用基準が定められ**、食品については**食品衛生法**、家畜の飼料については**飼料安全法**に基づいて設定された残留農薬の量の限度(**残留農薬基準値**)を超えないよう規制されている。

なお、残留農薬基準値を超えた農薬が残留する食品等は、流通、販売等が禁止される。

# マーケットバスケット方式



# 松本市収去検査（令和5年度）

- 残留農薬

16品目 1,695検査項目

うち検出 4項目(基準値以内)

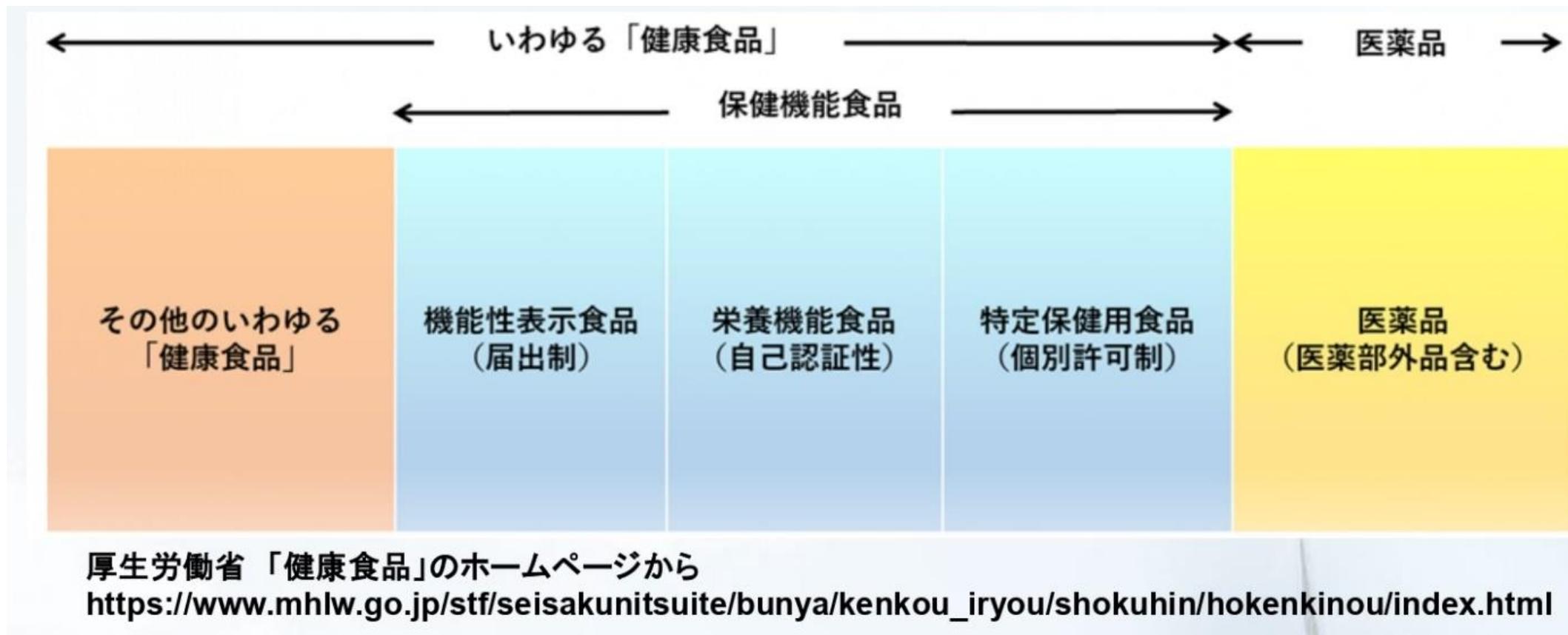
- 食品添加物

92品目 559検査項目

違反 なし

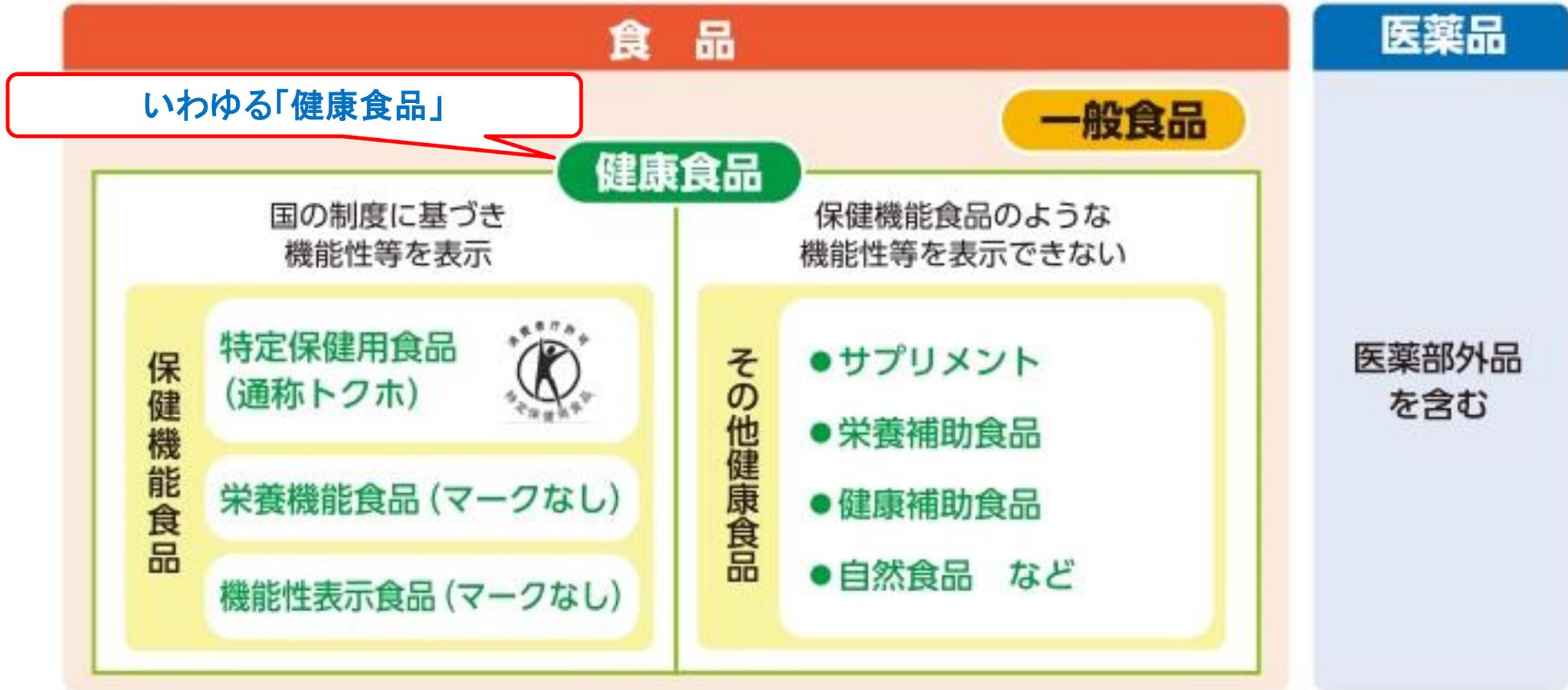
# いわゆる健康食品

# いわゆる健康食品と医薬品との違い



- いわゆる「健康食品」とよばれるものについては、法律上の定義はなく、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に役立つことをうたって販売されるもの。

# 医薬品と保健機能食品等の位置づけ



※原則として医薬品との誤認を避けるため、食品に「治る」など医薬品的な効果を表示することはできません。

# 特定保健用食品と機能性表示食品の違い

## 特定保健用食品(トクホ)



ほとんどの製品が  
通常の食品形態

過剰摂取しにくい

←【安全性の確保】→

過剰摂取しやすい

- 製品のヒト試験が根拠(製品としての機能性と安全性はほぼ確か)
- 国が客観的に評価(許可マークあり)

確か

←【機能性と安全性の根拠】→

不確か

## 機能性表示食品



届出製品の半数が  
錠剤・カプセル

- 製品に含まれている関与成分の論文情報が根拠(製品の機能性と安全性は定かとは言えない)
- 事業者が評価(許可マークなし)

# 成分の効果や有毒な作用、どう調べる？

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所  
「健康食品」の安全性・有効性情報

栄養研HOME | このサイトについて | サイトマップ | 問い合わせ先

文字 小 中 大 検索

新着情報 | 素材情報データベース | 基礎知識 | 被害関連情報 | 特定保健用食品 | コラム | ビタミン | ミネラル | パンフレット | 関連リンク | 略語一覧

一般向け > 専門家向け >

新着情報 被害関連情報 お知らせ

2024/06/18	新着情報	【機能性表示食品】届出情報20件を公開（消費者庁）
2024/06/14	新着情報	【機能性表示食品】届出情報17件を公開（消費者庁）
2024/06/11	新着情報	【機能性表示食品】届出情報22件を公開（消費者庁）
2024/06/07	新着情報	【機能性表示食品】届出情報11件を公開（消費者庁）
2024/06/04	新着情報	【機能性表示食品】届出情報13件を公開（消費者庁）

▶ もっと見る

健康食品の安全性・有効性情報 HFNet  
<https://hfnet.nibiohn.go.jp/>

# 健康食品の利用について必要な事項

- 製品のキャッチコピーでなく、許可表示のチェック  
(含まれている成分・含有量の確認)
- 専門職とのコミュニケーションの充実  
(医師、薬剤師、管理栄養士、アドバイザーースタッフなど)
- 健康な毎日を過ごす上で、バランスのとれた食事、適度な運動、十分な休養などの生活習慣が大切

# リスクが大きいのはどれ？



厳しい規制で  
安全が守られている



個人の判断

# まとめ

- 私たちが食べている食品は、豊かな栄養を含むほかに、様々なハザードが存在します。  
⇒食品は様々なリスクを含んでいることを理解
- 同じものを食べ過ぎたり、足りないものがあると体の調子が悪くなったりします。健康でいるためには毎日バランスの良い食事をとることが大切です。  
=リスクを分散するという考え方
- 流通している食品には安全を守る仕組みがある  
=リスク分析(リスクアナリシス)という仕組みによって安全が確保  
(消費者もその役割を担っています)

## 1 議事録の確認のお願い

- ・ 本日の内容の議事録を作成し、後日、松本市のホームページに掲載します。
- ・ 委員の皆様には、議事録（案）を郵送またはメールでお送りしますので、ご確認をお願いいたします。

## 2 懇話会委員の任期期間について

懇話会委員の任期は2年間

令和4年10月11日から令和6年10月10日まで

10月くらいに一般公募の方の募集を考えています。  
再任してもよい方は、再度申し込みをお願いします。

任期については、令和7年1月1日から令和9年12月31日までと  
考えております。（区切の良い日時にするため空白期間がございます）

## 3 令和6年度（第2回）懇話会

- ・ 2月上旬の開催を予定しています。
- ・ 別途、委員の皆様にご都合を確認させていただきます。

## 4 懇話会で取り扱うテーマを募集します。

食品衛生の普及啓発及び食品の安全性に関して、知識や相互理解を深めるため、次回の懇話会で取扱うテーマをお寄せください。

- (例)
- ・ 食品表示（一括表示）
  - ・ 食中毒を予防するため家庭でできること
  - ・ 遺伝子組換え食品、ゲノム編集技術食品
  - ・ 食品中の放射性物質の安全性
  - ・ ジビエ（野生鳥獣肉）の安全性確保の取組み