

食品安全委員会 in 尼崎市
小学校等の食に関する教育関係者を対象とした意見交換会
～食品の安全性について～

平成27年9月4日（金）
尼崎市立教育総合センター

参加者からの御意見・御質問とその回答

グループ討議のテーマ：話題提供の内容等について聞きたいこと

【各グループの質問、意見】

Aグループ

カット野菜の次亜塩素酸 Na の安全性について。他に安全性が高く有効な消毒方法はあるか。

Bグループ

カラギーナン入りのゼリーの安全性について。

Cグループ

質問：カラギーナンの安全性は、どうなのか。学校給食としてゼロリスクを考えた上で物資を選ぶ線引きをどこまでしていけばよいのか。

意見：学校給食の物資選定にあたっての情報発信が大切だと思う。

Dグループ

農薬のききめは、何日間くらいか。

Eグループ

尼崎市では、発ガン性の問題に注目した保護者の意見により、カラギーナンを使用した食品（商品）は使用不可としているが、どうか。バナナも農薬の問題によって使用不可としているが、現在流通しているバナナはどうか。

Fグループ

外国と日本の基準が違うので、外国の食品を食べてアレルギーが出る可能性があるとして保護者に言われたが、どのように対応すればよいか。

Gグループ

給食物資は食品添加物の少ないものを選んでいますが、保護者等から質問された時、安全性についてどのように答えたらよいか。

【質疑応答】

カット野菜の消毒について（回答：尼崎市）

通常、野菜を次亜塩素酸 Na で消毒したあとに水道水で洗うことにより、製品に次亜塩素酸 Na が残存しないように処理されている。また、仮に次亜塩素酸 Na が野菜に残っていたとしても、次亜塩素酸 Na は自然に分解していくため、次亜塩素酸 Na による健康被害といったことは起こりにくいと思われる。

また、次亜塩素酸 Na 以外の消毒方法について、調査の中でも大部分の事業者は次亜塩素酸 Na を使われており、次亜塩素酸 Na による消毒が一番いいのではないかと考えている。なお、カット野菜は、衛生規範の中で一般生菌の数などの基準が定められており、保健所では収去検査を実施しているが、今のところ基準を超えるようなことはない状態である。

次亜塩素酸 Na 以外の消毒について（意見：学校保健課、回答：尼崎市）

意見： 牡蠣の殻を粉々にしたものを水に混ぜて、消毒をするようなことを聞いたことがあるが、それについてはどうか。

回答： 消毒に電解水を使ったりするというのを聞いたことはあるが、行政としては、基本は次亜塩素酸 Na で消毒するよう指導し、最終的には、衛生規範の基準に適合しているかで衛生状態を判断している。

次亜塩素酸についての補足（食品安全委員会）

次亜塩素酸 Na は、水道法で水道水の消毒にも使われており、安全性は高い。適切な濃度での使用が前提であるが、安全性の高いものである。

カラギーナンに関する質問の補足について（学校保健課）

校長先生、PTA、栄養教諭及び先生の各代表から構成される物資調達委員会という、学校給食の食材を選定する機関がある。平成19年か20年に、その委員会においてPTAの代表からカラギーナンの発がん性について指摘があり、最終的に、カラギーナンを使用しているゼリーは学校給食に採用しないこととなった経緯がある。

ゼリーには基本的にカラギーナンが使用されており、尼崎市はカラギーナンを使用せずにゼリーを作るように事業者に依頼しており、現在1社だけが対応してくれている状況である。

カラギーナンの安全性について（食品安全委員会、尼崎市）

(食品安全委員会)

カラギーナンは、海草から抽出されて製造される既存添加物であり、食品安全委員会で評価したものではないため詳細な科学情報は回答できない。しかし、長い食経験があって用いられており、使用基準もない添加物である。

既存添加物の中でも危険性があるというものについては厚生労働省が食品安全委員会に再評価を要請する場合もあれば、評価をすることなく禁止する場合もあり、これは厚生労働省の判断になる。カラギーナンの評価について、厚生労働省から食品安全委員会に要請するという情報は、現在のところない。

また、食品安全委員会では消費者から相談を受け付けているが、知る限りでは、一度もカラギーナンに関する問い合わせを受けたことはない。

しかし尼崎市教育委員会は購入者であり、購入については教育委員会の判断となるため、これ以上のコメントは控えさせていただく。

(尼崎市)

カラギーナンが給食で禁止になっているという情報は、初めて知った。

カラギーナンについて、食品衛生上問題はないと思われる。保健所にも市民からの相談等が寄せられるが、知る限りでは、カラギーナンに関する問い合わせを受けたことがない。

教育委員会は食材を選べる立場にあるため、何を選ぶかというところをしっかりとってもらえれば良いと思われる。

学校給食の物資選定にあたっての情報発信について (食品安全委員会)

我々も、本日のようなリスクコミュニケーションを通して食品の安全性の情報等を提供しており、皆様も保護者やお子さんたちとのコミュニケーションを通して食品の安全性とはどういうものかという、正しい情報を伝えていただければと思う。

農薬のききめについて (食品安全委員会、尼崎市)

(食品安全委員会)

農薬は農作物に使うため、使用基準は農林水産省が決めている。農作物に残ったものが口に入るので、農薬残留基準は厚生労働省が決めており、残留基準の根拠となる許容一日摂取量について、食品安全委員会が評価している。農薬は作物の種類ごとに使う農薬の種類や期間が決まっており、何日間効果があるということは一律に答えることができない。

また、農薬を使わない場合は虫食い等の他のリスクが生じるため、それぞれの農薬の使用によるメリットとデメリットをどのように考えるかは、納入業者と購入者である教育委員会とのやり取りになると思われる。

(尼崎市)

残留農薬については、保健所でも市内流通品を対象に収去により検査をしているところである。本市における検査では、残留農薬の規格基準違反はでていないが、全国的には年に

何件かは違反がでている状況である。その場合、回収命令が出され、当該違反品の流通経路をたどり、販売店等で流通状況を確認している。しかし、回収命令から調査までのタイムラグがあるため、当該違反品が消費された後であることもある。残留農薬の規格基準違反品が流通することはよくないことであるものの、違反の程度によるが即危険であるというものは、通常は流通していない。

バナナの安全性について（尼崎市）

給食にバナナが取り入れられていないということを初めて聞いた。バナナは、実が緑色のうちに収穫された後に日本に入り、日本で追熟して黄色の実になった状態で販売されている。以前は、本市の衛生研究所でも輸入果実のポストハーベストの検査をしていたことがあり、本市検査分では規格基準違反はでていないと思う。輸入品の検査については、検査を行っていない期間もあったが、今年度から再開するため、もし規格基準違反があった場合で、尼崎市が回収命令などの処分を行えばホームページ等でお知らせすることになると思う。

外国と日本の基準の違いについて（食品安全委員会、尼崎市）

（食品安全委員会）

アレルギーについては個人の体質に起因するものであるため、現在の所、食品安全委員会で評価はしていない。

また、外国と日本で食品の基準が違うものもあるが、海外から国内に入ってくる食品は、日本の食品衛生法の適用を受ける。そのため、厚生労働省は、検疫所での検査で食品衛生法の基準に合致しないものについて、違反食品を送り返したり、廃棄するなどの監視・指導等を行っている。

なお表示についても、輸入食品は、日本の食品表示法に応じた表示が必要となる。

（尼崎市）

国内の輸入業者が輸入して流通する製品には、日本語表示があると思われるが、個人が土産等で買ってきた場合は、単なる個人輸入となるため、食品衛生法等の規制が及ばない状況になると思われる。この場合、厳しい話になるが、自己責任の部分がでてくることが考えられる。

食品の安全性に係る質問に対する回答について（食品安全委員会、尼崎市）

（食品安全委員会）

先程のカラギーナンやバナナの話のように、給食現場では、保護者から様々な要望があり大変な事もあると思われるが、基本的に添加物は人が管理して使用するものであるため、適正に管理されて使用されれば、安全性に問題はないと考えていただいてもよい。話題提供の際、ゼロリスクはないという話をしたが、それは全ての飲食物に言えることである。逆

に、学校給食では物資選定委員会を設置し、食材納入に気を遣っていることを保護者に説明するのもいいのではないかと思います。

また添加物は、目的や用途があって使用されており、添加物を使用しないことによりリスクが生じることも考えられる。添加物を使用するリスクと使用しないリスクを比べるという考え方も必要ではないかと思います。

(尼崎市)

非常に難しい質問であると思う。添加物の質問をする人の多くは、添加物に対して良いイメージを持っていない場合が多いと思われ、それにより食の安心を感じるができないものと思われる。食品添加物の使用基準を決める際に、食品安全委員会がリスク評価をしており、食品安全委員会の話にもあったようなハザードとリスクの関係などを丁寧に伝えることが大事だと感じている。短時間でそういったことを伝えるのは難しいと思うが、そうすることで、保護者も情報を選別する能力が付き、お互いに良くなると思う。保健所にも窓口相談に来られる方がいるが、できるだけイスに座っていただき、丁寧に話をしよう心がけている。