

食品安全委員会 i n 呉市 学校教育関係者を対象とした意見交換会
～食のリスク教育における基礎知識～

平成27年8月7日（金）

呉市福祉会館 5階ホール

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

- ・食品の安全性について、食育で教えていること・教えていきたいこと
- ・食品の安全性について聞きたいこと

【各班からの質問、意見】

Aグループ

手洗いをしっかりしていくことが大切。

固形石けんを利用している。網に菌がつくのでポンプ式の方が良いのではないかな。

ハンカチを持ってきていない子がいるので心配。

Bグループ

手洗いを児童に意識づける効果的な方法について聞きたい。

Cグループ

調理実習の衛生面について。

生肉等をさわったあとに手を洗わずに次の工程に移ってしまう。調理器具やふきん、スポンジを洗浄しているが菌が残っているのではないかな。

Dグループ

A D Iについて、排泄されない場合の基準値設定や年月経過後の健康被害について。

Eグループ

マーガリンにはトランス脂肪酸が含まれており、そのようなリスクも伝えていかないと聞けないのではないかな。

Fグループ

手洗いを行う、爪を切る、髪の毛を結ぶことを給食の配膳や調理実習で徹底していきたい。

Gグループ

調理実習でのスポンジやまな板の片付け方。現在洗浄後天日干しをしている学校が多い。それで大丈夫か。

Hグループ

手洗いにハンカチを持ってきていない生徒が多い。中学生に持参させる方法を知りたい。

Iグループ

手にケガをした子が調理実習のときには手袋をしているが、給食当番ではそこまで徹底できない。他の学校ではどうなのか。

Jグループ

食品添加物について悪いイメージがあるが、キッズボックス総集編P. 23【4】について本当にひとつのものを一生食べ続けても大丈夫なのか。

Kグループ

固形石けんとポンプ式のものを使っている学校があるが、固形石けんはいけないのか。

Lグループ

食中毒の予防について、野外炊飯の事前指導、手洗い指導、給食指導など。
手洗いのハンカチについて、いくつかの幼稚園ではペーパータオルを使用していると聞いたことがある。

Mグループ

手洗いの指導と調理実習時の衛生管理の指導を行っている。実際の生活に結びつくよう食中毒などから身を守る安全な暮らし方についての指導を行っていききたい。

Nグループ

添加物が2種類以上含まれている食品の毒性について。
人工甘味料の子ども、胎児に与える影響について。

手洗いの効果的な方法について（以下回答：呉市）

生活衛生課でも出前トーク、手洗い試薬の貸し出しを行っている。児童会から講師派遣依頼を受け、手洗いについて指導しその場で試薬を体験してもらったりしている。また試薬は

貸し出しも行っており、先生の方から指導してもらうこともできる。

ペーパータオルについて

給食施設の調理場の中の手洗い、トイレの出入口の手洗いについては、蛇口を介して人の手から手に汚染が拡がらないようにレバーハンドルや足踏み式、自動センサーのものにしていただいたり早くからペーパータオルにしている。

手をきれいにするために洗っているが、タオルが汚れたらそこから細菌、ウイルスが移る可能性もある。集団活動を行う学校、幼稚園、福祉施設、病院については、共通で使って汚染の原因となるような設備はペーパータオルやポンプ式の殺菌効果のある洗浄液を使ったり、そのようなところにも投資をしていただけたらと思う。

固形石けんについて

固形石けんを家庭で使っていてサルモネラ菌がでた事例がある。固形石けんはなるべく使わないように液体石けんを使うように勧める。

石けんについて（意見：中学校教諭）

中学校に勤めているので液体のポンプ式が効果的だということは理解できるが現実的には紛失やイタズラをされる可能性がある。汚れを洗い流すことをがんばらせることぐらいしかできないのではないか。

スポンジやまな板の片付け方について（以下回答：食品安全委員会）

熱湯殺菌と次亜塩素酸殺菌を比較したときに熱湯殺菌の方が効果が高いというデータがある。ホームページに資料が載っている。

ADIの設定について

動物による毒性試験でまったく影響がでなかった無毒性量に動物と人との違い、個人差、年齢などを考慮し100分の1をかけてADIを設定している。排泄や残留性なども見ており、許容量であれば生涯摂取しても影響ない。

添加物の複合影響について

食品安全委員会で調査をしている。平成19年に調査を委託して複合影響があるか論文をまとめている。現時点での知見として、相乗して明確に影響があるということはないので、ADI以下であれば大丈夫だと思う。

添加物について

ADIが設定されていて使用基準が守られていれば国の知見では安全性に問題ない。一

つだけADIを超えている硝酸塩について、野菜に含まれており元々天然に存在する。これ以外に超えているものはない。今の消費状況を見る限り心配ない。

甘味料を使用することにより砂糖の使用量を抑えている。大量に摂取すれば何か問題があるかもしれないが、実際に入っている量は微量である。清涼飲料水に入っている量では問題ない。

トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸についてWHO勧告では総カロリー摂取量の1%未満となっている。日本では0.3%くらいである。今の日本の状況を考えるとそれほど心配はない。トランス脂肪酸は添加物ではなく脂肪である。トランス脂肪酸はエネルギーとして消費しづらいが他のものがなければ使うのでたまりつづけることはない。マーガリンやショートニングを使ったお菓子を大量に食べる人の中には総カロリー摂取量の1%を超えている人もいるかもしれない。そういう人は注意が必要かもしれない。