

食品安全委員会in那覇市  
「学校教育関係者を対象とした意見交換会」  
～食品安全の正しい基礎知識を学ぼう～

平成 28 年 10 月 12 日(水)

那覇市保健所 会議室

## 参加者からのご意見・ご質問とその回答

○:食品安全委員会

◇:那覇市

食品安全委員会と那覇市からの情報提供を受けて、下記の意見交換を参加者で行った。

その後、グループに分かれて情報提供の中から給食便りの具体的なテーマを選び、子どもたちや親御さんに向けて正しい情報を伝える際のポイントをまとめて発表し、全体で情報共有した。

Q1:一般消費者の食品トラブル(異物混入等)が発生した場合、メーカーのお客様相談室に行った情報が行政の中で共有されるのか?またはその情報がどのように食品安全委員会へ伝わるのか?

○:異物混入等のトラブル発生の際、メーカーのお客様相談室へ伝わる情報については、通常はメーカーで対応し、必要に応じてメーカーから行政(都道府県や保健所)へ報告がある。

その際、直接食品安全委員会まで報告があることは無く、その事故の内容に応じて、広域的に食品が流通している場合は農林水産省あるいは厚生労働省あたりまで動いて回収等の動きがでてくる。食品安全委員会が動く場合は、その混入した異物が例えばマラチオンとかメタミドホス等の農薬が高い濃度で混入したなどの問題が発生し、それが一過性でなく継続して問題が続くなどの場合等において、農水省または厚生労働省等と一緒に正しい情報を、HP等を通じて国民に提供する、あるいはマスコミに正しい情報を提供するというケースが考えられる。

Q2:那覇市では学校給食の民間委託等が進んでいる。学校給食の現場において食品衛生責任者を設置する場合、委託している会社に一人食品衛生責任者がいれば良いのか、それとも施設毎に一人食品衛生責任者が必要なのか教えて欲しい。

◇:食品衛生責任者は施設毎に1人選任する必要がある。それは資格を持つ者であれば委託業者の者でも、また行政側の人間でも構わない。

なお、栄養士の資格を持つものは、食品衛生責任者より上位の資格となるため、資格を持つ者となる。

Q3:給食現場に届く野菜はどのように農薬検査がされているのか?

○:農薬の使用基準については、播種してから出荷前までに○回であるとか、出荷二週間前など使用する農薬の時期や、回数、使用濃度が決まっており、病害虫防除所という県の職員が巡回して指導監視を行っている。また農林水産省職員が農薬の使用実態調査を行うべく、農家の農産物を買って、それを独立行政法人で分析している。その他に保健所が市場に流通する農産物を収去して残留農薬の調査を行っている。

農薬については、現場で検査等がしっかりとなされていることを保護者等へ伝えて欲しい。

Q4: 何故かシメジが苦く感じるのだが、この苦さには毒等があるのか？

- :シメジの苦味についてはテルペン(テルペノイド)という物質が影響していると思われる。シメジを木材のチップ等を用いて菌床栽培をする過程において、特定の条件が重なって、菌がこれらの成分を吸収したものとされる。

Q5: アクリルアミドについて、焦げたものを食べ過ぎるとガンになるという都市伝説があるが、それはそういう事なのか？

- :焦げたものは極力とらないというのは理にかなっている面があるのは事実。但し、食べ物(野菜と肉)によって焦げる際に生ずる物質が異なる。このため、同じ種類のものだけ食べる等偏った食生活を行うのではなく、バランス良くいろいろな食べ物を摂取していただきたい。

Q6: トランス脂肪酸について、日本人の摂取量は低いので制限をかける必要がないということだが、リスク評価の際に、(特に沖縄は油の摂取量が多い。)日本人の中の地域差、男女差も考慮に入れているのか？

- :トランス脂肪酸に係る評価においては、地域差は調べていないが、体型や男女差、年齢差については詳細に調べている。トランス脂肪酸が多い食べ物は、①生クリーム②コンパウンドクリーム③ケーキ④パイ⑤ドーナツ⑥ビスケット⑦マヨネーズ⑧チーズ⑨クロワッサン⑩ポップコーンなどがあり、毎日3食を全てこれだけ食べ続ければ問題が発生する可能性があるが、日本人の食生活上、そのようなことは考えにくい。また、トランス脂肪酸を減らすと、逆に飽和脂肪酸の摂取量が増えることになる。トランス脂肪酸は冠動脈に影響があるとされているが、飽和脂肪酸が多いと心臓疾患が多くなることになる。要はそれらのバランスをどう保つかという事になるので、植物由来の油、動物由来の油、魚由来の油をバランスよく摂取する事が大切である。

Q7: 昨今の異常気象の影響で、給食現場で使用する野菜を国内産だけでなく、輸入物を使い始めている。その際の輸入検疫というのはどういうものなのか？

- :厚労省の輸入検疫において、輸入される食品について一定の割合でサンプリング(10%が一つの目安かもしれない)され、残留農薬についても調査されている。残留農薬基準違反が続けば、検査命令を発し、輸入業者自身が(分析できる)登録検査機関に検査を行い、問題ないことが確認されないと流通できない仕組みとなっている。基準違反が明らかな場合、シップバックあるいは廃棄命令が出される。

Q8: トランス脂肪酸の年齢別摂取グラフで1～6歳の子供にトランス脂肪酸を摂取している量が多いとされているが、理由はあるか？

- :明確な理由は分からない。私見を述べるとすると、小さい子ども(特に赤ちゃん)は、母乳や粉ミルクからの栄養摂取となるので、総エネルギー摂取量に占めるトランス脂肪酸の率が比較的高くなるが、成長に伴い色々な食べ物を食べていくので、自ずと割合は下がっていくのではないかと。

Q9: 添加物の摂取量についてウインナーをボイルすると抜けるときいているが、それは本当なのか

- :ボイルによって多少は下がるかもしれないが、そもそも添加物の目的は食中毒の防止、保存性を良くする等の目的をもって使用されている。つまり、使用する目的やメリットがある。問題は偏った食生活。このため、

バランスの良い食生活を行う事を考えていただきたい。

Q10:資料中、体に有害なものとしてトリプシンインヒビター(大豆に多く含まれる)とあるが、大豆が体に悪いのか?どんな大豆が悪いのか教えて欲しい。

- :大豆中のトリプシンインヒビター(タンパク質分解酵素であるトリプシンの作用を阻害するタンパク質)は加熱したら失活する。通常、大豆は水に戻して加熱した上で食に適した形態に変えていくため問題ない。大豆が悪い訳ではない。

Q11:豆乳は大丈夫?

- :豆乳を作る際には加熱するため、熱でトリプシンインヒビターが失活しており、問題は無いが、豆乳ばかり摂取すると他に影響がでる事も考えられる。通常の食生活で摂取する量で有れば何ら問題ない。