

学校給食用食材から農薬が検出された件について

- 1 概要 11月19日情報提供資料（裏面）のとおり。
- 2 学校給食衛生管理基準に基づく調査における検体の選定方法について
平成26年度学校給食用食品の定期点検実施要項（県立学校）における対象食材の選定方法を準用し、市内25調理場（選択制給食を含む。）の献立から1品目ずつ選定した。
 - (1) 細菌検査：原材料及び加工食品
 - (2) 農薬検査：生鮮野菜等で残留農薬検査の実施が必要と思われる食品
 - (3) 食品添加物：加工食品等で食品添加物検査の実施が必要と思われる食品
- 3 対応の経過について
 - (1) 11月17日（月）
 - ア 外部検査機関が分析結果証明書を持参し、残留農薬検出の報告を受ける。
 - イ 食品衛生を所管する市保健所のほか市関係各課に報告し、岩手県教育委員会及び岩手県県民くらしの安全課にも報告
 - ウ 喫食した児童生徒の健康への影響について市保健所に確認
 - (2) 11月18日（火）
 - ア 市保健所と対応を協議し、県教委及び県民くらしの安全課と情報交換
 - イ 流通経路及び生産者等について、特定されていないことを県に確認
 - ウ 各調理場に対し、マニュアルに基づく洗浄の徹底について指示
 - (3) 11月19日（水）
 - ア 玉山学校給食センター所長が玉山区内各学校を訪問し、状況を説明
 - イ 市政記者クラブへ発表（午後4時）
 - ウ 県が、記者発表（午後6時15分頃）
 - ・生産地を奥州市と特定したこと。
 - ・生産者に対し11月18日出荷分の回収を命じたこと。
 - ・18日は約628kgを出荷し、流通先が岩手県、宮城県及び秋田県であること等
- 4 今後の対応について
 - (1) 関係機関に対して、農畜産物の生産から流通までの指導・管理を徹底し、より一層安全・安心な食材の供給を実現するよう働きかける。
 - (2) 学校給食衛生管理基準や各種マニュアルに基づく作業等を徹底し、安全・安心な給食の提供に努める。

(写)

26盛教学務号外
平成26年11月19日

盛岡市議会議員 各位

盛岡市教育委員会教育長 千葉 仁 一

学校給食用食材から農薬が検出された件について
日頃から市教育行政の執行につきまして、御理解、御支援いただき感謝申し上げます。
標記の件について、次のとおり、報告申し上げます。

学校給食用食材から農薬が検出された件について

教育委員会が学校給食衛生管理基準※1（平成21年文部科学省告示第64号）に基づき年1回、外部検査機関に委託し実施している「微生物検査、理化学検査」の結果、平成26年10月29日に玉山学校給食センターで使用した岩手県産チンゲンサイ※2から基準値2ppmを超える農薬クロロタロニル※3が5.08ppm検出されました。（11月14日付け分析結果証明書を11月17日に受領）

食材は、洗浄等の下処理の後、加熱調理され、エビボールスープとして提供済みであります。現在まで、健康被害等の報告は受けておりません。また、盛岡市保健所からは、本件チンゲンサイの喫食による健康への影響が出ることはないと考えられることを確認しております。

教育委員会では、児童生徒の健康等の状況を確認するとともに、学校給食の原点である「安全・安心」を確保するため、各調理場に対して、盛岡市学校給食マニュアル（平成26年4月改訂版）及び調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課）に定める食品の洗浄方法を徹底するよう改めて指導してまいります。

なお、現在、県保健所及び県農林水産部では、流通経路及び生産者等について調査を行っております。

【参考】健康への影響

食品に用いられたある特定の物質について、生涯にわたり毎日摂取し続けても影響が出ないと考えられる一日当たりの量を体重1kg当たりで示した値を、一日摂取許容量（ADI）といい、当該物質の場合は次のとおり。

クロロタロニルの場合、0.000018g/kg(体重)/Dayが基準値となっている。

<仮に体重30kgの児童の場合> 1ppmは重量濃度で0.000001g/g

ADI=30kg×0.000018g/5.08ppm（今回検出データ）≒0.1063kg=106.3g

つまり、当該チンゲンサイを1日106.3g、生涯にわたり毎日摂取し続けても健康に影響が出ることはないと考えられる試算になる。

※1 学校給食衛生管理基準（学校給食法（昭和29年法律第160号）第9条第1項の規定に基づき定めた基準）

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第9項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

※2 チンゲンサイ6kgを購入し、1kgを検体として提出した。10月29日の提供食数は930食、1人当たり使用量（調理前重量）約5g（5gに薬剤成分が0.0000254g付着。）

※3 クロロタロニルとは、有機塩素系の非浸透性の殺菌剤。（環境省HPから）

担当：学務教職員課長 外山（内7320）