

平成 23 年 11 月 16 日

東村山市渡部市長殿

給食食材の放射能対策についての要望

ガイガー東村山

子どもの未来を考える ゆるやかネット

10 月 5 日（水）給食食材に関して、子ども育成課長、学務課長、栄養士の方々と懇談を行いました。

東村山市では 4 月から産地の公表を行い、11 月からは HORIBA 簡易キットによる給食食材検査、牛乳の外部委託検査が開始されますが、さらなる対策を要望します。

【給食食材による内部被ばくについての市の方針】

食品中の放射性物質が健康に与える影響について協議していた食品安全委員会は、平成 23 年 10 月 27 日、食品からの内部被ばくについての生涯の累積線量について、100 ミリシーベルトを超えないようにすべきとの答申を発表しました。さらに「小児の期間については甲状腺がんや白血病といった点で感受性が成人よりも高い可能性がある」と明記しています。厚生労働省は、この答申に基づき、食品の規制値見直しを検討しています。

市内の子供達の給食食材からの内部被ばくについて、市はどのように考えているのか。方針を確認させて下さい。

【食材検査方法の提案】 3 段階のチェック体制

1. 食材選定の段階で、各自治体の最新の検査結果を活用して、1 ヶ月以内に放射性物質が検出された食材は、数値が暫定基準値以下であっても使用を中止、またはできる限り未検出の産地の物を使用する。
2. 食材の放射能測定器による事前検査
 - ① 各自治体で検査が行き届いていない地域の品目を選び出す
 - ② 使用頻度が高い物、米（精米）、牛乳、野菜、水産物、肉類、小麦粉
 - ③ 市内農産物
 - ④ 季節ごとに、高い数値が検出された品目（秋：きのこ、栗など）
3. 給食 1 食分の事後検査

食中毒対策の為に、冷凍保存されている調理済み給食 1 食分をミキサーにかけて測定する。

1 と 2 を行っても食材全部について事前検査をすることは、現段階では難しいので、確認の意味で事後検査を実施する。これは、あくまでも補完的な検査であり、データ収集目的に使用されないように注意する。

【各自治体検査データの活用】

産地公表の際に、最新の各自治体の検査結果を記載して下さい。単に福島県産を外すというだけでなく、各自治体の検査データを活用して、1 ヶ月以内に検出された食材は、数値が暫定基準値以下であ

っても使用を中止して下さい。

各自治体の検査データを活用することで、放射性物質が溜まりやすい品目を把握できます。これから時期的に旬の食材が出てくるので、その都度汚染状況を確認しながら使用していくことで、子供達の食の安全性を高めることが出来ると考えます。

例) 小平市 (全校自校式給食) = 各学校別に全ての食材産地資料を作成、翌月分をHPで公表

(各自治体の放射能検査結果がまとめて参照できるホームページ)

食品の放射能検査データ <http://yasaikensa.cloudapp.net/>

全国の食品放射能検査 <http://atmc.jp/food/>

【早急な食材検査体制の整備】

HORIBA の測定キットによる月 2 回簡易検査が 11 月から実施されます (検出下限値 100Bq、小中学校、保育園給食に使用する葉もの・根菜類 1 回 4 品目)。これは市による食材検査の第一歩だと受け止めています。引き続き、ヨウ素、セシウムについて下限値 1~5 ベクレル程度の測定器を導入するなどして、食材検査を実施して下さい。

例) 杉並区: ゲルマニウム半導体検出器 約 2,000 万円 検出限界: 1~5 ベクレル程度

千葉県: 日立アロカメディカル製 CAN-OSP-NAI 検出器 NaI(Tl)シンチレーション 約 500 万円

検出限界: セシウム合計 60 ベクレル/kg 10 分測定

近隣の外部委託先: 立川市、財団法人東京顕微鏡院 1 検体 19,950 円 (検出限界 10 ベクレル)

【東村山産農産物、市内畑の土壌の測定】

東京都による東村山産野菜の検査は、4 月から 3 品目しか行われていません。市による東村山産農産物の検査及び市内畑の土壌検査を実施し、測定データを活用すれば、給食食材に積極的に使用することができます。

4 月 20 日 東村山産ほうれん草、ヨウ素 10Bq

以降 (ほうれん草、小松菜、梨) ND、検出下限値 9Bq 程度以下

【各食品業者に対する自社検査の要望】

小中学校・公立保育園で使用している牛乳の外部委託検査が実施されました。以下の食材について、市から各食品会社に対して自社検査を要望して下さい。

小中学校: 雪印メグミルク (ヨーグルト)、一松パン、卵 (青梅、奥多摩産=都内でも高線量の地域)

保育園: 卵 (栃木県産)、各パン屋に使用小麦粉の確認

【食材の取り扱い、調理方法について】

現在、野菜は三層構造 (三回) 水洗いを行っています。放射性物質が食品外部に付着した状態ではこの方法も有効ですが、現在のように土壌から食品内部に放射性物質を吸い込んだ状態では、水洗いだけでは除去できません。茹でる、茹でたお湯を捨てる、塩や酢水に浸ける方法でも、セシウムを減らすことができます。このような取り扱い方法についても、実際に給食に携わる方達と情報を共有して下さい。

【水道水の調理使用について】

給食に使用する水道水には、浄水器を導入して下さい。特に保育園での、乳児のミルクの調乳などについては、優先的に導入して下さい。

【栄養士会議の傍聴について】

年3回の栄養士会議を傍聴させて下さい。

【例外的対応の周知について】

小学校に続いて、10月からは公立保育園でも、弁当持参、牛乳の代わりに飲料を持参など、個別で例外的な対応が認められました。その内容について、現在は申し出をした保護者にだけ、お知らせされています。他の保護者や市民にも周知をして下さい。

【私立保育園の食材選定についての指針等の必要性】

市内の子供達においては、預けている施設の区別なく、給食食材の安全性を図って下さい。

私立認可保育園、幼稚園、認証保育園等に対して、市立小中学校、公立保育園での取り組みを、市の指針として表明することで、私立園も対応しやすくなるという声が上がっています。

【産地公表の方法について】

現在、各学校の校内に、当日分の食材産地が掲示されていますが、校門前など外の掲示板に掲示して下さい。また、全校1ヶ月分の食材産地が、まとめてホームページ上に掲載されていますが、各学校別産地を1ヶ月分ごとに給食便りで配布して下さい。

地域の方や、インターネットを使用していない家庭にも、情報が行き渡るように配慮をお願いします。

【市役所の放射能対策の窓口設置について】

現在は、各担当部署において、それぞれの業務の中で放射能対策をされていますが、今後何十年に渡って放射能対策は継続すると考えられます。放射能対策専門の窓口を設置して、住民からの声や、職員からの相談に対応できるような体制づくりをお願いします。

以 上