

## 緊急特集

調理・配食現場での塩ビ製手袋の  
すみやかな使用中止を。  
環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の  
フタル酸エステルが高濃度で溶出します。

**学校給食ニュース2000年1月号で環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の溶出について指摘した塩化ビニール（塩ビ・PVC）製手袋について、厚生省が2000年6月14日、緊急措置として食品への使用を避けるよう指導を通知しました。**

この問題は、1998年の夏期学校給食学習会のとき、環境ホルモン（内分泌かく乱物質）問題についてお話しいただいた日本大学生物資源科学部の片瀬隆雄教授がはじめて取り上げられました。会場から塩ビ製手袋の安全性について質問があった際、内分泌かく乱物質が溶出している可能性については調査が必要として、お調べいただくことになりました。これについては、翌年の1999年の夏期学校給食学習会や学会で報告していただき、学校給食で使用されていた塩ビ製手袋3種類から内分泌かく乱物質の可能性を示すデータが出ました。詳しく調べると素材にフタル酸エステル、アジピン酸エステルが高い濃度で含まれていることが分かりました。これと相前後して他の研究結果なども各所から発表され、ついには厚生省が食品衛生調査会の毒性部会・器具容器包装部会合同部会の審議にかけ、冒頭のような措置をとることになりました。

環境ホルモン（内分泌かく乱物質）については、ポリカーボネート製の食器から溶出するビスフェノールAの問題を取り上げてきました。この運動の過程で、塩ビ製手袋についても一昨年から取り上げてきましたが、

やはり安全性の問題がありました。塩ビ製手袋はとて高い濃度で溶出しています。今回の厚生省の対応は、こうした運動や研究の成果もありとても前向きな措置と言えます。しかし、報道によれば、使い捨ての塩ビ製手袋は国内では製造されておらず、輸入品とのことです。また、今回の措置では製造、販売を規制するものではありません。

学校給食の調理場をはじめ、食品加工にたずさわるすべての人々、組織、企業がすみやかに塩ビ製手袋を排除することが必要です。

おりしも、食中毒のリスクが高まる時期です。病原性大腸菌O-157への対応で、素手を使わず手袋を使って配膳するということも多いと思います。衛生管理には十分配慮しつつ、手をきちんと洗浄して手や食器具を使用して配膳することが望ましいことです。しかし、どうしても使い捨て手袋を使用するのであればポリエチレン製などで素材のはっきりしたものを選択するなどの対応をとることが必要です。

また、今回は、加工した食品に直接触れる手袋であり影響が大きいのですが、手袋に限らず、食品と接する塩化ビニール容器・ラップなどについても、可塑剤としてフタル酸エステルなどが使用されていることが考えられます。調理場のみならず、加工食品のメーカーに問い合わせるなどして、食品加工から塩ビ製品を排除していく必要があります。

## (参考資料)

厚生省生活衛生局食品化学課が、食品衛生調査会毒性部会・器具容器包装部会合同部会の審議結果として、6月14日に発表した文書。

平成12年6月14日、食品衛生調査会毒性部会・器具容器包装部会合同部会が開催された。審議結果等は下記のとおりであった。

部会の審議結果に基づき各都道府県、政令市及び特別区の衛生主管部(局)長あてに、別紙1のとおり当面、緊急措置として可塑剤としてフタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)を含有する塩化ビニル(PVC)製手袋の食品への使用を避けるよう管下関係営業者に対して指導するよう食品化学課長名で本日付けで通知した。また、関係営業者団体等に対しても別紙2のとおり通知した。

## 記

### I 食品衛生調査会毒性部会・器具容器包装部会での評価

#### 1 平成11年度厚生科学研究の概要

- (1) 市販弁当1食からのDEHPの検出量 322 $\mu$ g~4,306 $\mu$ g(平均1,768 $\mu$ g)
- (2) 定食1食からのDEHPの検出量 6.9 $\mu$ g~177.1 $\mu$ g(平均40.0 $\mu$ g)
- (3) 病院給食1日分からのDEHPの検出量 27 $\mu$ g~2,549 $\mu$ g(平均519 $\mu$ g)

#### 2 平成12年1月に採取した市販弁当製造工程中の食材の検査結果

- (1) 塩化ビニル製手袋で箱詰め作業をした弁当からは、箱詰め前の食材を大きく上回る濃度でDEHPが検出された。

(例)調理直後	詰める直前	詰めた後	
米	不検出	166ng/g	8,990ng/g
- (2) 塩化ビニル製手袋を使用していない工場の製品及び手袋で直接触れずに器具を用いて詰められた食材はDEHPの検出量が低かった。

(例)ポテトサラダ	303ng/g
-----------	---------
- (3) 塩化ビニル製手袋で食材に接触する模擬実験の結果  
模擬実験において、DEHPの食材への移行が確認され、市販弁当中のDEHPのかなりの部分が塩化ビニル製手袋に由来することが認められた。
- (4) その他のフタル酸エステル類について  
DEHP以外のフタル酸エステル類については、摂取量が相対的に低いことから、現時点で具体的な対策を講じる必要はない。

#### 3 DEHPの耐容一日摂取量(TDI)

- 40~140 $\mu$ g/kg/日(体重50kgの人で2,000~7,000 $\mu$ g/日)  
(報告書における検出データは、弁当1食分でほぼTDIと同程度の量となる。)

### II 今後の対応

- (1) 緊急措置として、DEHPを含有する塩化ビニル製手袋の食品への使用を避けるよう関係営業者等に指導すること。(別紙1及び2を参照)
- (2) 今後、食品衛生調査会で規格基準の改正を検討する。

(別紙1)

衛化第31号 平成12年6月14日

各都道府県、政令市、特別区衛生主管部(局)長 殿

厚生省生活衛生局食品化学課長

### 塩化ビニル製手袋の食品への使用について

平成11年度の厚生科学研究等により市販弁当にフタル酸 ジ(2-エチルヘキシル)(以下「DEHP」という。)が検出され、当該物質の弁当への移行の主たる原因が塩化ビニル(以下「PVC」という。)製手袋であることが判明したところである。

このDEHPの弁当への移行の調査(厚生科学研究等によるもの)結果の概要及び安全性評価の概要はそれぞれ別添1及び別添2のとおりであった。今回の問題の重要性を踏まえ、食品衛生調査会毒性・器具容器包装合同部会(平成12年6月14日開催)において審議が行われた結果、当面、緊急措置として可塑剤としてDEHPを含有するPVC製手袋の食品への使用を避けることが望ましい旨の結論が得られた。

ついては、本通知を参考に可塑剤としてDEHPを含有するPVC製手袋の食品への使用を避けるよう貴管下関係営業者に対して指導されたい。

また、関係団体等に対しては別添3により緊急措置を要請したので了知されたい。

(別紙2)

衛化第32号 平成12年6月14日

社団法人 日本食品衛生協会会長 / 社団法人 日本惣菜協会会長 / 社団法人 日本炊飯協会会長

社団法人 日本弁当サービス協会会長 / 日本べんとう工業協会会長 / 社団法人 日本給食サービス協会会長

日本チェーンストア協会会長 / 社団法人 全国スーパーマーケット協会会長 / 社団法人 日本冷凍食品協会会長

日本生活協同組合連合会会長 / 日本セルフサービス協会会長 / 日本百貨店協会会長 殿

厚生省生活衛生局食品化学課長

### 塩化ビニル製手袋の食品への使用について

謹啓

時下益々御清祥のこととお喜び申し上げます。

日頃から食品化学行政に御理解及び御尽力いただき厚く御礼を申し上げます。

さて、平成11年度の厚生科学研究等により市販弁当にフタル酸 ジ(2-エチルヘキシル)(以下「DEHP」という。)が検出され、当該物質の弁当への移行の主たる原因が塩化ビニル(以下「PVC」という。)製手袋であることが判明したところであります。

このDEHPの弁当への移行の調査(厚生科学研究等によるもの)結果の概要及び安全性評価の概要はそれぞれ別添1及び別添2のとおりでありました。今回の問題の重要性を踏まえ、食品衛生調査会毒性・器具容器包装合同部会(平成12年6月14日開催)において審議が行われた結果、当面、緊急措置として可塑剤としてDEHPを含有するPVC製手袋の食品への使用を避けることが望ましい旨の結論が得られたところです。

ついては、貴団体会員事業者に対して、本通知に基づき、可塑剤としてDEHPを含有するPVC製手袋の食品への使用を避ける御指導方よろしくお願い申し上げます。

(別添1、2は省略)

## 募集開始

### 2000年夏期学校給食学習会 「食」と子どもの健康を考える

毎年夏休みを利用して開かれる総合的な学習と討論の場。それが夏期学校給食学習会です。今年もダイオキシン問題から子どもの心と食事の関係まで、多彩なプログラムを用意しました。もちろん民間委託問題や教材化のヒントなども取り上げます。21世紀に向けて食教育としての学校給食のビジョンをともに打ち出していくために、ぜひ、多くの皆さんがご参加くださるようご案内申し上げます。

#### 2000年夏期学校給食学習会のポイント

今回の学習会は、初日にテレビの料理番組などでおなじみの服部幸應さんをお迎えします。テレビでは料理解説などをされていますが、栄養士・調理師の専門学校校長として「食育」の大切さを訴えておられます。ある雑誌の中で、服部さんは「日本の学校教育には『知育』『徳育』『体育』の三本柱はあるが、もう一本の柱となるはずの『食』についての授業がない。家庭でも、親は食事の躰と栄養に無頓着になっている。箸をきちんと持てない子どもが増え、食卓に並ぶ加工食品の数も増えた。

いま日本人に必要なのは、食についての教育、つまり四本目の柱『食育』となる。料理の作り方やおいしいレストランばかりに関心に向けるのではなく、もっと食そのものに関心をもって、食事に対する知的好奇心を働かせなければならない。」と訴え、公教育に食育を加えるべきと主張し続けておられます。多忙なスケジュールの中、学習会の意義をご理解いただき、こころよくお引き受けいただきました。貴重なお話しが聞けるはずです。

このほか、食の安全性についての考え方、アレルギーと食、食器問題、環境問題、総合学習、民間委託についての講義をそれぞれの講師が行います。

民間委託については、現在、学校給食全国集会実

行委員会が民間委託と直営の経費比較試算表を作成しています。これは、首都圏のある自治体が行ったものをもとに、実行委員会が試算表を作成しているものです。自治体の人件費に関わる資料や学校の児童数の移り変わりなどを入手し、入力するだけで5年間の経費の比較ができます。

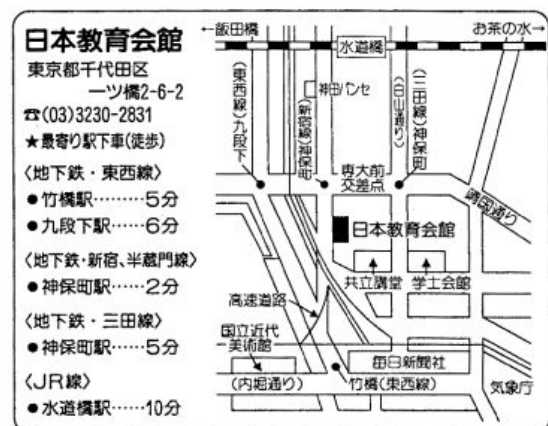
これにより、「民間委託にすると経費が安くなる」という仮説に対し、それぞれの自治体ごとに議論ができるようになります。夏期学校給食学習会の3日目に、この経費計算試算表の使用法をご説明し、民間委託の経費について考え方や運動方法について提案する予定です。

例年以上に充実した学習会になるはずですが、ぜひご参加ください。

とき 8月7日(月)・8日(火)・9日(水)

ところ 日本教育会館3F一ツ橋ホール

東京都千代田区一ツ橋2-6-2 / TEL03-3230-2831



主催 全国学校給食を考える会・東京都学校栄養士協議会・日本教職員組合

### 参加費（資料代を含む）

3日間7,500円、2日間6,000円、1日のみ3,500円

### 申込み方法

別紙の申込み用紙に所定の事項をご記入のうえ、参加費全額を添えてお申込みください。送金は現金書留か銀行振込でお願いします。いずれの場合も別紙の申込み用紙は必ずお送りください（FAXでも結構です）。

申込み締切り 7月20日（木）必着

### 申込み先

①一般参加者は下記へお申込みください。

夏期学習会事務局

全国学校給食を考える会（担当：大山）

口座名 夏期学校給食学習会事務局

②日教組関係者は下記へお申込みください。

日本教職員組合

### 宿泊について

## スケジュール

7日（月）

10:00 開場・受付（映画・ビデオ上映～自由参加）

11:30 休憩

12:20 あいさつ（正式開会）

12:30 食と環境の「安全」とは何か ダイオキシン、カドミウム汚染などを事例に安全性評価の考え方を検証する

講師：里見宏氏（健康情報研究センター所長）

14:00 休憩

14:20 「食育」のすすめ 現代人の食生活を問う

講師：服部幸應氏（学校法人服部学園理事長・服部栄養専門学校校長）

15:20 （終了）

15:30 考える会総会（16:30まで）

8日（火）

9:10 受付

9:30 あいさつ

9:40 学校における環境教育とリサイクル

講師：和田志津子氏（全国牛乳パックの再利用を

考える連絡会副代表）

11:30 休憩

12:30 食物アレルギー「子どもの育ちを考える」

講師：赤城智美氏（アトピッ子地球の子ネットワーク事務局局長）

14:00 休憩

14:20 総合学習と学校給食

講師：塩崎勝彦氏  
（三重県教育文化研究所所長）

16:00 終了

9日（水）

9:10 受付

9:30 あいさつ

9:40 食器問題をどう考える

講師：小松茂氏（学校給食情報ネットワーク代表）

11:30 休憩

12:30 民間委託 経費はほんとうに安くなるのか

経費の試算方法 教えます  
講師：牧下圭貴氏（本紙編集責任者）

14:00 意見交換

15:30 終了予定

## 最近のできごと

2000年5月の新聞などから

### 【食材・地場型給食】

千葉県 の 4 市町 に地場産米

国産大豆の普及拡大

名古屋で遺伝子組み換え食品使用せず

新潟県黒川村、学校給食に米粉パン

群馬県、総合学習で農作物栽培

神奈川県横須賀市のカレー給食

### 【給食システム】

横浜市、中学校弁当給食全校へ

静岡県由比町、学校給食センター落成

千葉県岬町、給食センター完成

京都市中学校弁当給食導入準備進む

高知県物部村、県立校が村立給食センターの給食を

佐賀市でセンター方式に反対する集会

### 【食器・環境ホルモン】

山形市学校給食センター、PCからポリプロへ

調理用塩ビ手袋の使用禁止

### 【環境】

杉並区、給食残菜を建材用炭に

### 【民間委託】

民間委託受託強化の企業

中部、愛知で民間委託の業界組織設立

### 【食教育】

水の持参に自治体で対応異なる

## インターネット版から

### 東京都日野市の民間委託問題

2000年6月 日野の豊かな学校給食をもっとよくする会からの報告です。

東京都日野市では、4月に上程されていた「市立小中学校の給食調理業務等の民間委託」議案が、6月6日の定例教育委員会で承認されました。

この民間委託の方針を出している「日野市行財政改革

大綱」に盛り込まれていた、栄養士の配置基準の見直し（現在は各校に1名配置）、統一メニューの導入などは、「給食の質が維持できない」として見送られました。今後、市議会での予算審議などが行われ、自校方式による調理部門だけの民間委託が来年度の1校を手始めに順次、実施されることとなります。

日野の豊かな学校給食をもっとよくする会・S