

Q. 果実缶詰にスズが使われているそうですが、安全なのでしょうか？

A. 果実缶詰は、世界的に、缶内面を塗装していないブリキ缶（スチールにスズめっきをしたもの）が使われています。その理由は、缶詰を貯蔵している間に、果実に含まれている空気により微量のスズが溶け出すことによって、内容物の色や香りなどの品質が変化することを防ぐことができるためです。溶け出した微量のスズは、人体に蓄積せず排泄されることが分かっています。（ただし、開缶後は外気に触れてスズが溶けやすくなるため、プラスチック等の容器に移し替えて冷蔵庫で保管ください。）

なお、当給食会では年1回、委託検査機関において全取扱缶詰（38商品）の溶出スズの検査を実施しています。検査基準は食品衛生法と同じ150ppm以下で、今年度取扱缶詰全て、基準を超える数値は検出されなかったため、安全にご使用頂けるものと考えております。



（参考：「公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会」ホームページ）