

Q. 「パン用の小麦粉」に使用する輸入小麦の残留農薬等の心配はないのですか？

A. 学校給食用小麦粉は、アメリカ、カナダ、オーストラリアから輸入した小麦を政府指定のサイロ^{※1}を所有する大阪府内の製粉工場が当給食会の定める規格に準拠して製粉しています。小麦は国が輸入時に必ず残留農薬検査を行い、全ての検査に合格したものを買付け、製粉工場に売渡しを行っています。

当給食会においても残留農薬ポジティブリスト制度に基づく小麦粉の食品規格に定められた農薬13項目^{※2}と輸入穀物の安全確認のための1項目^{※3}の検査を毎年1回実施して安全性を確保しております。

※1：サイロとは…能率的な集配と貯蔵のためのバラ積み方式の容器を用いた倉庫

※2：食品規格に定められた農薬等

- ・クロルピリホスメチル
- ・ジクロルボス及びナレド
- ・チオジカルブ及びメソミル
- ・ピオレスメトリン
- ・ピペロニルブトキシド
- ・フェンバレレート
- ・ペルメトリン
- ・メトプレン
- ・2, 4, 5-T
- ・カプタホール
- ・クマホス
- ・ダミノジット
- ・プロファム

※3：輸入穀物の安全確認のため

- ・アフラトキシンB1・B2・G1・G2