

フッ素樹脂加工のフライパンは危険

通常の加熱温度でも出る有毒ガス

安全食品連絡会 山中純枝

- ◆フッ素樹脂は他の物質とあまり反応しない性質をもっているため、なべに食品がくっつきにくい、洗い易い、油脂を使わなくても調理ができてダイエット効果が期待される、などの理由で、フッ素樹脂加工のなべ、フライパンやアルミ箔などの利用が増えている。ところが昨年5月、米国の市民団体「環境ワーキンググループ」が食品衛生研究者と協力して「通常使用の加熱温度 240℃（肉を焼く温度）でも、フッ素樹脂加工フライパンのフッ素樹脂が分解して有毒ガスが発生する」と発表した。これまでフッ素樹脂が分解するのは 260℃以上と考えられていた。そこで「環境ワーキンググループ」は米国の「消費者製品安全委員会」に下記の警告表示をするよう要望した。

通常の加熱温度でもフッ素樹脂は有毒なガスや微粒子を出し、鳥は肺障害を起こしたり、死亡することがあります。また、ヒトに、のどの痛み、熱、寒気、胸が苦しい、頭痛、咳など風邪のような症状を引き起こすことがあります。

- ◆安全食品連絡会は昭和 54 年頃、大阪大学理学部（当時）の植村振作先生からプラスチック食器の有害性について勉強。当時すでに出回っていたフッ素樹脂加工フライパンは「高温で加熱すると、猛毒のフッ化水素ガスが出る」と聞いていたので、私たちはフッ素樹脂加工のなべの使用を控えていた。それから 20 年、新たに「フッ素樹脂加工のフライパンは通常の使い方でも有害」との情報が入ったので、この問題に取り組むこととした。
- ◆現在、フライパンは「家庭用品品質表示法」の対象品目になっていない。経済産業省・製品安全課・品質表示係は、「メーカーは自主的になべの品質表示法に準じて表示している。次回の表示改正時には、フライパンにも表示を義務づける」と言っている。
- ◆昨年8月、新聞、テレビ、料理学校、料理雑誌に「フッ素樹脂加工フライパンは通常の使用でも問題がある」との資料を送り、「フッ素樹脂加工フライパンを使う料理を紹介しないよう」要望した。「料理のプロはすべて鉄なべ等を使用している」「今後、備品から削除し、一般の方々に有害性をアピールしていきたい」など前向きな回答もあった。朝日新聞は家庭面の「料理メモ」に、昨年8月までは「フッ素樹脂加工のフライパンを使って」と書いていたが、9月からは「フライパン」だけになった。
- ◆百貨店やスーパーへも資料を送って、フッ素樹脂加工フライパンの販売自粛を求めた。
- ◆日本フッ素樹脂工業会に電話をすると、「フッ素樹脂の熱分解による有毒ガスへのご心配は分かります。便利なものは使い方を間違えると危険です」と言われた。この業界の資料に「当工業会はフッ素樹脂塗装した調理器具は推奨しておりません」と書いてある。フッ素樹脂加工フライパンを作っている軽金属製品協会にも、米国の「環境ワーキンググループ」の資料を送った。

まとめと今後

- 1 行政や業界に、米国の「環境ワーキンググループ」と同様の実験を日本でもするよう要望中。
- 2 フッ素樹脂加工フライパンに「加熱し過ぎると有毒ガスが出ます」の警告表示を義務づける。
- 3 販売店は国の判断を仰ぐことを優先するのではなく、自己責任で安全性を判断してほしい。
- 4 フッ素樹脂加工フライパンを廃棄後、再利用などの過程で有害物を排出することを訴える。
- 5 消費者は便利性を追及し過ぎる。フッ素樹脂加工フライパンのデメリット情報を伝えていく。
- 6 安全でおいしい料理を作るため、鉄製のフライパンや中華なべを上手に使うよう PR する。