

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(5月分)について

### (1) 問い合わせ件数

平成18年5月1日～平成18年5月31日

	88 件
*うちBSE関係	7 件
*うち大豆イソフラボン関係	38 件

### (2) 内訳

食品安全委員会関係	19 件
食品の安全性関係	47 件
食品一般関係	22 件
その他	0 件

### (3) 問い合わせの多い質問等

#### 【食品安全委員会関係】

Q. 食品安全委員会では新たにメールマガジンの配信を始めると聞きましたが、どのような内容になるのでしょうか。登録手続きの方法も教えてください。

A. 食品安全委員会では、これまでも食品安全委員会の活動や委員会からのお知らせをホームページに掲載し、情報提供を行ってまいりましたが、委員会の結果の概要などの情報をよりタイムリーにお届けするために、6月2日(金)から、原則として毎週金曜日にメールマガジンを配信しております。

内容は、食品安全委員会などの結果の概要や開催案内を含む報道発表などの新着情報をはじめ、食品安全委員会委員のコラムなどを掲載することとしています。

配信を御希望の方は、こちら

( <https://regist11.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=obp-njsc-d0edadc14bba4162e82ccbce5c0ea1c2> ) から御登録ください。

～ご利用の流れ～

- (1) 「ご利用規約」の内容を確認願います。
- (2) 「読者登録」でメールアドレス等の登録をお願いします。
- (3) 登録されたメールアドレス宛に「登録確認メール」が届きます。
- (4) 原則として毎週1回金曜日にメールマガジンが届きます。

Q. 用語集の改訂版追補が出ましたが、今回の改訂の趣旨と変更点などについて教えてください。

A. 食品安全委員会では、意見交換会などの際に関係者の理解を助けるための基礎的な参考資料として、平成 16 年 3 月に初めて「食品の安全性に関する用語集」を作成し、平成 17 年 3 月には、関心の高い用語や索引を追加などした改訂版を発行しました。

この度（平成 18 年 3 月）の改訂版追補は、ポジティブリスト制度などに係る用語を新たに追加したほか、改訂版の発行後に皆様からいただいた、用語の追加、表現の適正化などの要望も踏まえその内容を見直したものです。

本用語集は、現時点での一般的な理解や考え方などを整理したものであり、今後必要に応じて見直していきたいと考えておりますので、お気づきの点などありましたら「食の安全ダイヤル」まで御連絡ください。

### 【食品の安全性関係】

Q. ポジティブリスト制度が 5 月 29 日から施行されましたが、今後、食品安全委員会ではどのような取組をしていくのでしょうか。

A. 食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」という。）については、これまで厚生労働省が、食品衛生法第 11 条に基づき残留基準を設定し、その安全確保を図ってきたところであり、これまでは、残留基準が設定されていない農薬等が食品から検出されても、その食品の販売等を禁止するなどの措置を行うことができませんでした。しかし、今後は、本制度の導入により、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等が原則禁止されることとなります。

厚生労働省から食品安全委員会に提出された「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の導入について（平成 17 年 11 月 28 日付厚生労働省発食安第 1128001 号）」によれば、厚生労働省は食品安全委員会に対し、今後 5 年間を目途に 758 の農薬等の食品健康影響評価の依頼をすることとしており、評価作業は、年平均 150 物質程度となる見込みとなっています。

このほかに、一律基準の設定及び対象外物質の設定のものもあり、こうした数多くの評価を円滑に進めるため、暫定基準が設定された農薬等のリスク評価においては、現行の農薬等の評価方法を参考にしつつ試行的なものとして実施手順を定め、毒性等の評価を行うこととしております。この実施手順（案）につきまし

ては、本年5月11日から6月9日までの間、国民の皆様からの御意見・情報の募集を行っているところです。

詳細につきましては、食品安全委員会のホームページ  
([http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc\\_kijyun\\_chemicals180511.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_kijyun_chemicals180511.html))を御覧ください。

### 【食品一般関係】

Q. 白インゲン豆ダイエットがテレビで紹介され、健康被害が出ていますが、原因を教えてください。

A. 平成18年5月6日にテレビ番組で紹介された調理法により調理した白インゲン豆を摂取した方が、嘔吐、下痢等の消化器症状を呈するという健康被害事例が報告されました。

インゲン豆は生、もしくは加熱不足の状態で摂取すると嘔吐や下痢等の消化器症状を起こすことが知られています。

本来、インゲン豆の調理において、水に十分浸し、柔らかくなるまで煮るのは、おいしく食べるという目的ばかりではなく、有害な成分を無害化するという目的もあります。通常の調理法で調理すれば、食品安全上問題はありません。

今回の白インゲン豆の摂取による健康被害事例については、食品安全委員会のホームページ(<http://www.fsc.go.jp/sonota/navybean.html>)にも掲載しています。また、Q & Aを含む詳細については、厚生労働省のホームページ(<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/05/h0522-4.html>)もしくは厚生労働省報道発表資料(<http://www.fsc.go.jp/sonota/mhlwnavybean.pdf>)を御覧ください。