

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年1月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成19年1月4日～平成19年1月31日

	86件
うち * B S E 関係	3件
* トランス脂肪酸関係	14件
* 鳥インフルエンザ関係	5件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	18 件
食品の安全性関係	21 件
食品一般関係	44 件
その他	3 件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q. ペットボトル入りの牛乳を販売できるようになるのですか。詳しく教えてください。

A. 食品安全委員会では、ポリエチレンテレフタレート(合成樹脂。以下、「PET」という。)を牛乳等の容器包装として追加することについて、平成18年12月11日に厚生労働大臣から食品健康影響評価の依頼を受け、器具・容器包装専門調査会にて調査審議を行いました。

同専門調査会では、以下のことから、容器に入った牛乳等が適切な条件下で管理される限りにおいて、今回申請されたPETは、牛乳等に使用しても十分安全であると判断しました。

- ・今回検討対象となった牛乳等用のPETに使用される原料は、一般食品用の器具・容器包装として既に国内で広く使われているもので、欧米でも使用が認められているものである。
- ・当該PETに使用できる添加剤は、既に乳及び乳製品の成分規格等に関する省令で使用が認められている3物質で、食品添加物又は日本薬局方医薬品に

指定されている。

- ・4%酢酸や50%エタノールなどの食品擬似溶媒を使用したPETからの金属触媒、添加剤、重金属、蒸発残留物等の溶出量は、大部分が検出限界未満であった。
- ・牛乳を溶媒としたカドミウム、鉛、アンチモン及びゲルマニウムの溶出試験の結果、溶出量は検出限界未満であった。

食品安全委員会では、この審議結果（案）について、平成19年1月18日から同年2月16日までの間、国民の皆様から御意見・情報の募集を行っております。今後は、御意見・情報の募集結果を受け、必要であれば審議結果（案）を修正し、厚生労働省へ通知することとしています。実際に牛乳などの容器包装としてPETの使用を認めるか否かについては、通知を受けて厚生労働省が決めることとなります。

調査審議の詳細につきましては、食品安全委員会ホームページ

（http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_polyethylene_190118.html）を御覧ください。

【鳥インフルエンザ関係】

Q. 鳥インフルエンザの発生に対する食品安全委員会の考え方を教えてください。

A. 宮崎県における鳥インフルエンザ発生の発表を受けて、食品安全委員会では本年1月13日「鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話」を発表し、平成16年3月に発表した「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」（平成17年12月更新）の周知を改めて図ったところです。

（http://www.fsc.go.jp/sonota/tori_influenza190113.html）

食品安全委員会では、以下の点を総合的に勘案し、現在のところ、わが国において、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトに感染することは考えられないことから、鶏肉・鶏卵は安全であると考えていますので、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

（1）日本においては、現在のところ家きん類へ鳥インフルエンザの感染が蔓延している状況にはなく、また、鳥インフルエンザが発生した場合には、直ちに感染鶏等の殺処分や移動禁止といった措置が取られ、当該ウイルスに汚染された鶏肉・鶏卵が市場に流通することはない。

- (2) これまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染した例は、世界的に報告がない。
- (3) 鳥インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されと考えられる。
- (4) 当該ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なる。
- (5) 国産の鶏卵は、卵選別包装施設 (G P センター) で、通常、150ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等以上の効果を有する殺菌剤を用いて洗卵されている。
- (6) 国産の鶏肉は、食鳥処理場において、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、鳥インフルエンザ等の疾病にかかった鶏を排除する食鳥検査が行われ、この検査に合格した鶏肉が市場に流通している。また、鶏肉は、食鳥処理場で、通常、約 60 秒のもとで脱羽され、最終的に次亜塩素酸ナトリウムを含む冷水で洗浄されている。

なお、鳥インフルエンザウイルスは通常の加熱調理で容易に死滅しますので、加熱すればさらに安全です。

鳥インフルエンザにつきましては、食品安全委員会ホームページにおいて、随時、情報提供をしておりますので御覧ください。

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年2月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成19年2月1日～平成19年2月28日

	85件
* B S E 関係	4 件
* トランス脂肪酸関係	12 件
* 食品添加物	8 件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	11 件
食品の安全性関係	22 件
食品一般関係	46 件
その他	6 件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q. メールマガジン第 33 号に「水道水(塩素酸)に関する意見・情報の募集について」とありましたが、審議結果(案)の概要を教えてください。

A. わが国の水道水は、浄水処理作業において、必ず塩素の注入による消毒が行われています。この水道水の消毒に最も広く使われている次亜塩素酸を長期間貯蔵しておくと酸化され、「塩素酸(イオン)」(ClO_3^-)の濃度が上昇することが分かりました。

このため、水道により供給される水の水質基準に塩素酸を追加することについて、平成 18 年 8 月 31 日付けで厚生労働省からリスク評価の要請がありました。

要請を受けて、食品安全委員会では、汚染物質・化学物質専門調査会合同ワーキンググループにおいて審議を行い、動物実験のデータに基づき、耐容一日摂取量(TDI)^(注)を $30\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日とする評価結果案をまとめました。

本件については、平成 19 年 2 月 1 日から同年 3 月 2 日までの間、意見・情報の募集を行いました。

(注) 耐容一日摂取量 (TDI : Tolerable Daily Intake) :

人がある物質の一定量を一生にわたって毎日摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量。一日摂取許容量 (ADI) と類似していますが、その物質が意図的に使われているかどうかで用語を使い分けています。耐容摂取量は、意図的に使用していないのに、食品に残存しているもの (重金属等) や食品を汚染するもの (かび毒など) に設定されます。