

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年7月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成19年7月1日～平成19年7月31日

	90 件
* B S E 関係	1 件
* トランス脂肪酸関係	7 件
* 輸入食品	16 件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	12 件
食品の安全性関係	13 件
食品一般関係	61 件
その他	4 件

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品安全委員会関係】

Q. 「食の安全ダイヤル」では、どのような相談を受け付けているのですか。

A. 「食の安全ダイヤル」は、みなさまから食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、ご意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくことを目的に設置されました。

食品安全委員会が行ったリスク評価の内容をはじめとして、食の安全全般の幅広いお問い合わせにお答えしていますが、表示や輸入食品の検査体制についてなど、リスク管理に関するお問い合わせなどについては、リスク管理機関である農林水産省や厚生労働省の相談窓口などをご紹介させていただくこともあります。

いただいたご質問やご意見につきましては、委員会内及び農林水産省、厚生労働省に回付しています。また、主な質問につきましては、Q&Aの形で分類、整理したうえで、毎月、委員会会合において報告するとともに、ホームページに掲載しておりますので、こちらをご参考になさってください。

<http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508.html>

「食の安全ダイヤル」 TEL：03-5251-9220/9221

受付時間：月曜～金曜の10：00～17：00

（祝祭日・年末年始を除く）

E-Mailでも受け付けております。

下記URLのホームページから、「食の安全ダイヤル」のページへお進み下さい。

<http://www.fsc.go.jp/>

【食品の安全性関係】

Q. PET樹脂は、リサイクルされ、清涼飲料水のペットボトルになっていると聞いたのですが、直接食品に触れる容器包装として使用しても安全なのですか。

A. 食品安全委員会では、化学分解法により再生したポリエチレンテレフタレート（PET）を主成分とする合成樹脂製の容器包装^{（注1）}について、米国の食品医薬品局（FDA）及びドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）等のリサイクルプラスチックに関するガイドライン等を参考に、食品健康影響評価を行いました。

その結果、回収PETの品質、再生PETの品質、代理汚染物質除去試験^{（注2）}等で安全性が懸念される結果は認められなかったことから、現在のPETと同じ用途内において、食品に直接接触する容器包装として使用することは可能であると判断されました。

評価結果の詳細につきましては、下記URLからご参照ください。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-pet-hyouka.pdf>

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-67-pet-hyouka.pdf>

（注1）リサイクルのため分別回収された使用済みPET等を化学的に分解し、原料であるテレフタル酸あるいはビス-2-ヒドロキシエチルテレフタレートに戻した上で、再度、合成を行いPET樹脂としたもので製造される容器包装のこと。

（注2）代理汚染物質除去試験では、利用済みPET原料が化学物質に汚染された場合を想定し、当該再生工程で汚染物質が十分に除去されるかを確認する。

再生プラスチックに含まれる可能性のある化学物質を性質ごとに分類し、各々のカテゴリーから代表的な物質を「代理汚染物質」として選択し、その数種類を組み合わせたもので原料を故意に汚染させた後、再生工程で処理して、その除去性を調べる。

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年8月分)について

(2) 問い合わせ件数

平成19年8月1日～平成19年8月31日

82 件

(2)内訳

食品安全委員会関係	12 件
食品の安全性関係	9 件
食品一般関係	55 件
その他	6 件

- * B S E 関係 7 件
- * トランス脂肪酸関係 4 件
- * 輸入食品 10 件
- * 表示関係 12 件

(3)問い合わせの多い質問等

【BSE 関係】

Q.日本国内で、マトン肉を食べた場合、変異型クロイツフェルトヤコブ病に感染した例はあるのでしょうか

A. 国内外において、マトン肉を食し、変異型クロイツフェルトヤコブ病に感染した例は、現時点では報告されていません。なお、日本では、リスク管理機関により以下のリスク低減措置が講じられております。

めん羊及び山羊の伝達性海綿状脳症（T S E : Transmissible Spongiform Encephalopathy)対策として、平成16年2月に『と畜場法施行規則』を改正し、T S Eの原因物質である異常プリオンたん白質が蓄積する部位である特定危険部位(12ヶ月齢以上の頭部(舌、頬肉を除く。)、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢の扁桃、脾臓及び小・大腸(付属するリンパ節を含む))の除去及び焼却を義務化しています。

また、各都道府県において、牛と同様にと畜場におけるめん羊及び山羊を対象としたエライザ法^(注)によるスクリーニング検査を平成17年10月から実施しており、現在まで陽性事例はありません。

さらに、BSE発生国からのめん羊及び山羊の肉等の輸入は、家畜伝染病予防法及び食品衛生法に基づき禁止されています。

(注) 抗原抗体反応を利用した検査法の一つで、病原体などの有無を目印のついた抗体を用いて検査する方法。

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成19年9月分)について

(3) 問い合わせ件数

平成19年9月1日～平成19年9月30日

63 件

(2) 内訳

食品安全委員会関係	7 件
委員会組織・運営	1 件
リスクコミュニケーション	1 件
広報・ホームページ・メールマガジン	5 件
食品の安全性関係(注1)	11 件
化学物質系	4 件
新開発食品等	6 件
その他	1 件
食品一般関係(注2)	42 件
化学物質系	13 件
生物系	1 件
新開発食品等	3 件
衛生関係	13 件
食品表示関係	8 件
その他	4 件
その他	3 件

注1) 食品の健康影響評価に関する事、ファクトーシートの内容に関する事等、主として
食品安全委員会の行う科学的評価に係る事項

注2) 食品一般に関する事項及び表示や衛生管理等、主としてリスク管理に係る事項

(3) 問い合わせの多い質問等

【食品の安全性関係】

Q. ビタミンAの過剰摂取による影響について教えてください。

A. ビタミンA 過剰症には、急性と慢性の症状があり、急性の中毒症状としては、腹痛、悪心、嘔吐、めまいなどの後、全身皮膚落屑（らくせつ）がみられます。慢性の中毒症状としては、全身の関節や骨の痛み、皮膚乾燥、脱毛、食欲不振、体重減少、頭痛などが起こります。そのほかには、催奇形性、骨粗しょう症も知られています。

ビタミンAの過剰摂取は、それを含有する薬剤を大量に服用するか、含有量の多い動物性食品を多量に食べることで起こることがあります。

なお、妊娠3ヶ月以内または妊娠を希望する女性については、胎児への影響を考慮、妊婦の推奨量を超えるような過剰摂取をしないよう、特に注意が必要です。

また、ビタミンAの不足による健康障害も知られていますので、バランスよい食事を心がけることが必要です。

食品安全委員会では、平成18年9月、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）「ビタミンAの過剰摂取による影響」を公表しておりますので、詳細についてはファクトシートをご参照ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheet-vitamin-a.pdf>

ビタミンAは、人の視覚、聴覚、生殖等の機能維持、成長促進、皮膚や粘膜などの保持、たんぱく質合成等重要な役割に關与する脂溶性ビタミンの一つです。ビタミンAの主な供給源は、ビタミンAそのものを含む動物性食品や、体内でビタミンAに変換されるカロテン含有量の高い緑黄色野菜で、多く含まれる食品には、「鶏レバー」、「豚レバー」、「ニンジン」、「ホウレンソウ」などがあります。