

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年1月分)について

## (1) 問い合わせ件数

平成20年1月4日～平成20年1月31日

74件

## (2) 内訳

|                   |      |
|-------------------|------|
| ① 食品安全委員会関係       | 13 件 |
| 委員会               | 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 | 10 件 |
| 食品安全基本法           | 1 件  |
| ② 食品の安全性関係(注1)    | 3 件  |
| 化学物質系             | 1 件  |
| 生物系               | 1 件  |
| 新開発食品等            | 1 件  |
| ③ 食品一般関係(注2)      | 56 件 |
| 化学物質系             | 17 件 |
| 生物系               | 2 件  |
| 新開発食品等            | 2 件  |
| BSE関係             | 1 件  |
| 衛生関係              | 22 件 |
| 食品表示関係            | 12 件 |
| ④ その他             | 2 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関する事項

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関する事項

### (3) 問い合わせの多い質問等

#### 【食品の安全性関係】

Q フグの食中毒について教えてください。

A. フグによる食中毒はフグの体内に含まれるテトロドトキシンが主な原因です。

テトロドトキシンは強力な神経毒で、食後30分から主に末梢神経を侵し、全身の運動神経や知覚神経の麻痺などを起こします。毒力は青酸ナトリウムの約1,000倍といわれており、他の自然毒（毒きのこ等）に比べて死亡率が高く、日本においてほぼ毎年死者が出ています。また、耐熱性も高いことがわかっています。

フグは、厚生労働省の通知により、種類及び漁獲海域によって「食べられる部位」が決まっており、肝臓、卵巣、腸はすべての種類で食べられません。また、フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限られています。一般の方がフグを調理し喫食することは極めて危険であり、最悪の場合は死亡するおそれがあることから、絶対に行わないでください。

なお、食品安全委員会は、厚生労働省より意見を求められた、特定の方法により養殖されるトラフグの肝の可食化に関する安全性について、かび毒・自然毒等専門調査会で審議し、「現在までの知見において、テトロドトキシンによるトラフグの毒化機構は十分に明らかとは言えない」などの理由により、現時点において、食品としての安全性が確保されていることを確認することはできない旨、平成17年8月5日に、厚生労働省に食品健康影響評価の結果を通知しました。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年2月分)について

### (2) 問い合わせ件数

平成 20 年 2 月 1 日～平成 20 年 2 月 29 日

137 件

### (2)内訳

|                   |      |
|-------------------|------|
| ① 食品安全委員会関係       | 23 件 |
| 委員会               | 5 件  |
| リスクコミュニケーション      | 2 件  |
| 広報・ホームページ・メールマガジン | 14 件 |
| 食品安全基本法           | 1 件  |
| 食育                | 1 件  |
| ② 食品の安全性関係(注1)    | 16 件 |
| 化学物質系             | 14 件 |
| BSE関係             | 2 件  |
| ③ 食品一般関係(注2)      | 90 件 |
| 化学物質系             | 18 件 |
| 生物系               | 2 件  |
| 新開発食品等            | 4 件  |
| 衛生関係              | 46 件 |
| 食品表示関係            | 17 件 |
| その他               | 3 件  |
| ④ その他             | 8 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 メタミドホスのADI（一日摂取許容量）を食品安全委員会で設定すると聞きましたが、その経緯について教えてください。

A 平成20年1月に発覚した冷凍食品による食中毒事案については、政府が一体となって対応しています。食品安全委員会では、ホームページなどを通じて、科学的な知見などの情報提供を行うとともに、被害の原因とされる有機リン系殺虫剤のメタミドホスについてリスク評価を行いました。

メタミドホスは、わが国では製造、輸入、使用が禁止されている農薬ですが、海外では一部の農作物に使用されています。ポジティブリスト制度の導入（平成18年）に伴い、メタミドホスを含むほぼ全ての農薬等に残留基準が暫定的に設定されました。食品安全委員会では、順次、これらのリスク評価を進め、その評価結果をもとに、厚生労働省が残留基準の見直しを行っています<sup>※1</sup>。

今回の食中毒事案による国民の関心の高まりを受け、厚生労働省からメタミドホスについてリスク評価の要請があり、これを受けて食品安全委員会で評価を行いました。3月6日の食品安全委員会で取りまとめられた評価書案では、様々な動物試験の結果を検討して、メタミドホスのADIを0.0006mg/kg体重/日と設定しました。各種試験結果から、メタミドホスには発がん性、催奇形性<sup>※2</sup>、遺伝毒性<sup>※3</sup>は認められませんでした。

3月6日から4月4日までの間、評価書案について国民の皆様からの意見・情報の募集を行います。その結果を踏まえた最終的な評価結果に基づき、厚生労働省がメタミドホスを規制するための残留基準の見直しを検討することになっています。

なお、メタミドホスを多量に摂取すると、短時間のうちにめまいや吐き気、縮腫などの症状が起こります。今回の食中毒事案を踏まえて、評価書案では参考値として、「急性参照用量」を示すことにしました。この値は、人が一時的に摂取しても健康に悪影響を及ぼさないと判断される量です。

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc\\_nouyaku\\_methamidophos200306.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_nouyaku_methamidophos200306.html)

※1 「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」について

[http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/hyouka\\_teijyun.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/hyouka_teijyun.pdf)

※2 催奇形性：胎児に奇形を起こす性質

※3 遺伝毒性：遺伝子やDNAに変化を与え、細胞や個体に悪影響をもたらす性質

# 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年3月分)について

(3月31日現在)

## (3) 問い合わせ件数

平成20年3月1日～平成20年3月31日

75件

## (2) 内訳

|                   |      |
|-------------------|------|
| ① 食品安全委員会関係       | 15 件 |
| 委員会               | 2 件  |
| リスクコミュニケーション      | 2 件  |
| 広報・ホームページ・メールマガジン | 9 件  |
| 食品安全基本法           | 1 件  |
| 食育                | 1 件  |
| ② 食品の安全性関係(注1)    | 10 件 |
| 健康影響評価全般          | 0 件  |
| 化学物質系             | 4 件  |
| 生物系               | 0 件  |
| 新開発食品等            | 5 件  |
| BSE関係             | 1 件  |
| ③ 食品一般関係(注2)      | 47 件 |
| 化学物質系             | 6 件  |
| 生物系               | 0 件  |
| 新開発食品等            | 0 件  |
| BSE関係             | 1 件  |
| 衛生関係              | 26 件 |
| 食品表示関係            | 8 件  |
| その他               | 6 件  |
| ④ 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関する事項

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関する事項

### (3) 問い合わせの多い質問等

#### 【食品安全委員会関係】

Q . 「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」について教えてください。

A. 本講座は、地域におけるリスクコミュニケーション活動において、その担い手となる方々に、ファシリテーション<sup>※1</sup>の基礎的な知識や技術を習得していただくことを目的として、平成19年度から食品安全委員会が新たに始めた事業です。

平成18年度から実施している「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」の受講者を主な対象に、各回1日、約30名の規模で、平成19年度には全国11ヶ所において、地方自治体との共催により実施しました。

カリキュラムは、リスク分析と食品安全委員会の役割についてのDVDの視聴、ファシリテーションの基礎知識に関する講義、更には傾聴やアイスブレイク<sup>※2</sup>など基本的スキルの体験や実習、合意形成の手法として用いられるワークショップの体験などからなっています。

本講座にご参加いただいた皆様が、その成果を積極的に地域での活動に還元していただけることを期待しています。

平成20年度も継続して実施する予定ですが、具体的な開催日程及等詳細については、順次食品安全委員会のホームページやメールマガジン等でご案内する予定です。

(参考) [http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

※1 ファシリテーション (facilitation) の原意は、「促進すること」、「容易にすること」等であり、本講座では、地域におけるリスクコミュニケーション活動において、消費者、事業者などさまざまな関係者の立場や主張を理解し、また意見や論点を明確にするなど、効果的な意見交換のための手法としてとり入れている。

※2 アイスブレイク：初対面の参加者同士の抵抗感をなくし、コミュニケーション促進のために行うものであり、様々な手法がある。