

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年4月分)について

## (1) 問い合わせ件数

平成20年4月1日～平成20年4月30日

54件

## (2) 内訳

① 食品安全委員会関係	4 件
委員会	1 件
広報・ホームページ・メールマガジン	3 件
② 食品の安全性関係(注1)	9 件
化学物質系	3 件
新開発食品等	5 件
BSE関係	1 件
③ 食品一般関係(注2)	41 件
化学物質系	11 件
新開発食品等	3 件
衛生関係	20 件
食品表示関係	3 件
その他	4 件

注1) 食品の健康影響評価に関する事、ファクト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 食品安全委員会において、体細胞クローン牛についての食品健康影響評価がなされると聞いたのですが、なにか情報があれば教えてください。また、今後の予定を教えてください。

A 体細胞クローン技術とは、動物の体細胞（皮膚や筋肉などの細胞）を利用し

て元の動物と遺伝学的に同一な個体を新たに作製する技術のことです。

我が国において、体細胞クローン牛とその生産物（肉、生乳等）については、関係研究機関等に対して出荷の自粛が要請されており<sup>※1</sup>、市場には出回っていません。

また、厚生労働省が行った研究<sup>※2</sup>によれば、「安全性が損なわれることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」という趣旨の報告がなされています。

食品安全委員会では、平成20年4月1日付けで厚生労働省から、体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの子孫に由来する食品の安全性について食品健康影響評価の依頼を受け<sup>※3</sup>、調査・審議を開始しました。現在、新開発食品専門調査会の下に、同専門調査会の専門委員のほか、今回の審議内容を専門とする他の専門調査会に属する専門委員により構成されたワーキンググループ<sup>※4</sup>を設置し、リスク評価を進めております。

※1 「クローン牛の取り扱いについて」（平成11年11月11日付け11畜A第2590号）

※2 「クローン牛の食品としての安全性」

（平成14年度 バイオテクノロジー応用食品の安全性確保及び高機能食品の開発に関する研究）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/clone/dl/houkoku.pdf>

※3 「食品健康影響評価について」（平成20年4月1日付け厚生労働省発食安第0401006号）

<http://www.fsc.go.jp/senmon/sinkaihatu/s-dai52/sinkaihatu52-siryou1.pdf>

※4 新開発食品専門調査会専門委員名簿

<http://www.fsc.go.jp/senmon/sinkaihatu/sin-meibo.html>

ワーキンググループの構成についてはこちらをご覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/sinkaihatu/s-clone-wg-dai1/s-clone-wg1-meibo.pdf>

（参考）こちらで体細胞クローン動物についての国内外の状況等をご覧ください。

「体細胞クローン動物に関する状況について」

[http://www.fsc.go.jp/emerg/clone\\_03.html](http://www.fsc.go.jp/emerg/clone_03.html)

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成20年5月分)について

### (2) 問い合わせ件数

平成20年5月1日～平成20年5月31日

63件

### (2)内訳

① 食品安全委員会関係	10 件
委員会	1 件
リスクコミュニケーション	3 件
広報・ホームページ・メールマガジン	6 件
② 食品の安全性関係(注1)	13 件
健康影響評価全般	1 件
化学物質系	8 件
新開発食品等	3 件
BSE関係	1 件
③ 食品一般関係(注2)	39 件
化学物質系	5 件
生物系	2 件
新開発食品等	7 件
衛生関係	21 件
食品表示関係	1 件
その他	3 件
④ その他	1 件

注1)食品の健康影響評価に関すること、ファクトシートの内容に関すること等、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** これから夏場にかけて流行する食中毒にはどのようなものがありますか。また、食中毒を予防するにはどのような注意が必要なのでしょうか。

**A** 夏場に流行する代表的な食中毒としては、腸炎ビブリオ、カンピロバクター及びサルモネラなどの細菌によるものがあげられます。いずれも一般的に、腹痛、発熱、下痢、おう吐などの症状を引き起こします。

食中毒を予防するには、以下の6つのポイントに気をつけて保存や調理などを行うことが大切です。

- 1、食品は新鮮な物を選び、消費期限を確認して購入すること
- 2、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存すること
- 3、食品を取り扱う前だけでなく調理中も頻繁に手洗いをを行うこと
- 4、調理するときは中心まで十分に加熱すること
- 5、調理済みの食品を室温に長く放置しないこと
- 6、残った食品はきれいな器具容器で保存すること

なお、食品安全委員会のホームページでは食中毒の予防に役立つ詳しい情報をお知らせしていますので、併せてご覧ください。

(参考)

食品安全委員会ホームページ「食中毒について」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>