

食品安全委員会からの情報提供内容

【 内 容 】	【ページ】
(参考) 食品安全委員会 HP トップページ	1
【新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）関連】	
①新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）に関する情報 （H21.5.20 最終改正）	3
②新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解 （H21.4.30 最終改正）	5
③新型インフルエンザに関するQ&A（H21.5.20 最終更新）	7
【中国産豚肉加工品からのクレンブテロール検出事案関連】	
①クレンブテロールの概要について（H21.6.24 最終更新）	9

国民の健康と安全のために。

食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品を摂取することによる健康への影響について、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に評価を行う機関です。



▶ 重要なお知らせ

2009.07.01 [リスク評価の独立性と中立性に関する小食食品安全委員会委員長談話](#) [PDF]

▶ お知らせ

2009.07.02 [「食の安全」について食品安全委員会、消費者庁、農水省、国土交通省が連携して「食の安全」を確保する](#)

▶ 事務所移転のお知らせ

2009.06.01 食品安全委員会は、5月1日より次の所在地に移転しました。
〒107-6122
東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階 [案内図](#) [PDF]

▶ お知らせ

2009.04.27 [新型インフルエンザ\(インフルエンザA/H1N1\)に関連する情報](#)(平成21年5月20日更新)

2009.03.26 [食品安全委員会の改善に向けて\(第279回食品安全委員会決定\)](#) [PDF]
[食品安全委員会の改善に向けて\(概要\)](#) [PDF]
[平成21年度食品安全委員会運営計画\(第279回食品安全委員会決定\)](#) [PDF]

2009.03.19 [食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の決定について\(第278回食品安全委員会決定\)](#) [PDF]

2008.12.18 [痛ましい事故を少しでも減らせるよう食品による窒息事故にご注意ください。\(第267回委員会会合での委員長発言\)](#)
[食べ物による窒息事故を防ぐために\(2009.02.27更新\)](#) [PDF]

 「食品安全委員会e-マガジン」登録募集中!

[ここが詳しくはこちら](#)

▶ ホットトピック

▶ 重要なお知らせ (最新情報など) (最新を優先)

▶ [リスク評価の独立性と中立性に関する小食食品安全委員会委員長談話](#) [PDF] (平成21年7月1日)

▶ トピックス (最新を優先)

▶ [食べ物による窒息事故を防ぐために](#) [PDF]

▶ 新型インフルエンザ

▶ [食中毒](#) ▶ [ノロウイルス](#) ▶ [BSE及び牛肉](#) ▶ [体細胞クローン](#)

▶ [クレブテロール](#) [PDF] (中国産豚肉加工品から検出されたことに関連する情報)

▶ [事故未殺の不正規流通事案に関する情報について](#)

文字の大きさを変えたい場合は、お使いのブラウザの設定よりご変更ください。
詳しくは[こちら](#)をご覧ください。

▶ 相談受付 (食の安全ダイヤル)

▶ [相談受付\(メール窓口\)](#) ▶ [FAQ\(Q&A\)](#)

▶ [一般の方向けの解説をお探しの方](#)

▶ [パンフレット](#)

▶ [2008.パンフレット\(日本語\)](#)

▶ [キッズボックス](#)

▶ [「お弁当も、食中毒に気をつけよう!」を掲載](#) [PDF]

▶ [「訪問学習を受け入れています」](#) [PDF]

▶ [食品安全委員会季刊誌「食品安全」](#)

▶ [第18号を掲載しました。](#)

▶ [調剤派遣](#)

▶ [教員免許状更新講習](#) [PDF]

▶ [大学等講習](#) [PDF]

▶ [映像配信](#)

▶ [DVD無料配布について](#)

▶ [各種DVD映像配信](#)

▶ [各種DVD貸出し申込み](#) [PDF]

▶ [リスク評価 \(評価結果など\)](#)

▶ [専門調査会別情報](#)

▶ [企画](#)

▶ [リスクコミュニケーション](#)

▶ [緊急時対応](#)

▶ [添加物](#)

▶ [畜産](#)

▶ [動物用医薬品](#)

▶ [器具・容器包装](#)

▶ [化学物質・汚染物質](#)

▶ [微生物・ウイルス](#)

▶ [プリオン](#)

▶ [かび毒・自然毒等](#)

▶ [遺伝子組み換え食品等](#)

▶ [新聞発食品](#)

▶ [肥料・飼料等](#)

▶ [その他](#)

- ▶ [アフラトキシンB1\[PDF\]](#) ▶ [メタミドホス\[PDF\]](#) ▶ [アモキサリブ\[PDF\]](#)

(非食用の事故米穀から検出されたことに関連する情報)

- ▶ [中国における乳幼児用粉ミルクのメラミン混入事案に関する情報について](#)
- ▶ [メラミン\[PDF\]](#) (中国における乳幼児用粉ミルクのメラミン汚染に関する情報)
- ▶ [トルエン\[PDF\]](#) (ウインナー、つぶあんから検出されたことに関連する情報)
- ▶ [酢酸エチル\[PDF\]](#) (つぶあんから検出されたことに関連する情報)
- ▶ [和菓子からフェニトロチオンが検出された事案について](#)
- ▶ [食品安全委員会設立5周年関連](#)

▶ 関係団体からのお知らせ (全部を閲覧)

- ▶ [米国産牛肉に係る自主回収の措置等について\[PDF\]](#)
(厚生労働省報道発表資料 平成21年6月29日発表)
- ▶ [※関連情報 腸管出血性大腸菌による食中毒について\[PDF\]](#)

▶ ファクトシート (日本語版)について(全部を閲覧)

- ▶ 加工食品中のアクリルアミド(更新)、牛の成長促進を目的として使用されているホルモン剤(肥育ホルモン剤)、臭素酸カリウム等

▶ 食品安全委員会からのお知らせ

食品安全委員会開催情報	食品安全委員会について
▶ 今後の開催予定	▶ 委員会の概要と構成
▶ 委員会開催実績(議事録・配布資料)	▶ 委員会の役割
▶ 案内図[PDF]	▶ 食品安全委員会委員名簿

▶ 意見交換等

- ▶ [意見交換会](#) ▶ [各養成講座](#) ▶ [食品安全モニター](#) ▶ [食の安全ダイヤル](#)

▶ 新着情報

▶ [詳細はこちらをご覧ください。](#)

2009.07.21

- ▶ [【重要なお知らせ】 食品安全委員会\(第295回\)の開催について【開催日:7月23日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 食品安全委員会 器具・容器包装専門調査会 生体発生毒性薬に関するワーキンググループ\(第6回\)の開催について【開催日:7月28日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 食品安全委員会緊急時対応専門調査会\(第29回\)の開催について【開催日:7月29日】](#)

2009.07.17

- ▶ [【重要なお知らせ】 食品安全委員会動物用医薬品専門調査会確認評価部会\(第13回\)の開催について【開催日:7月29日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 「食品の安全性に関するリスクコミュニケーション養成講座\(ファシリテーター型\)「愛媛県」」の開催と参加者の募集について\(お知らせ\)【開催日:8月26日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 「食品の安全性に関するリスクコミュニケーション養成講座\(ファシリテーター型\)「神奈川県」」の開催と参加者の募集について\(お知らせ\)【開催日:8月26日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 「食品の安全性に関するリスクコミュニケーション養成講座\(ファシリテーター型\)「滋賀県」」の開催と参加者の募集について\(お知らせ\)【開催日:9月1日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等\(平成21年6月分\)を掲載\[PDF\]](#)

2009.07.16

- ▶ [【重要なお知らせ】 名古屋市長健康福祉局健康増進課との共催による「ジュニア食品安全委員会-食の安全について学ぼう!～」の開催及び参加者の募集について\(名古屋\)【開催日:8月21日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 2-エチル-5-メチルピラジンに係る食品健康影響評価に関する審議結果\(案\)についての御意見・情報の募集について【意見募集期間:7月16日～8月14日】](#)
- ▶ [【重要なお知らせ】 5,6,7,8-テトラヒドロキノキサリンに係る食品健康影響評価に関する審議結果\(案\)についての御意見・情報の募集について【意見募集期間:7月16日～8月14日】](#)

(略)

▶ 食品安全総合情報システム

食品安全委員会が保有する、食品の安全性に関する情報を、資料の種類別に整理したデータベースです。

▶ [検索画面へ](#)

- ▶ [詳しい審議状況や評価結果をお探しの方へ](#)

▶ 食品健康影響評価技術研究

- ▶ [平成21年度食品健康影響評価技術研究課題の事前評価結果について\[PDF\] -NEW-](#)
- ▶ [平成20年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果について\[PDF\] -NEW-](#)

▶ 食品安全確保総合調査の裏面

- ▶ [平成21年度における食品安全確保総合調査実施計画が更新されました。\(2009.07.09\) -NEW-](#)

▶ English Page

PDFファイルを閲覧するためには、[Adobe Reader](#)が必要です。なお、当委員会ホームページではAcrobat Reader 5.0以上をお勧めします。



トップページ > トピックス > 新型インフルエンザ(インフルエンザA/H1N1)に関連する情報

トピックス

新型インフルエンザ(インフルエンザA/H1N1)に関連する情報

平成21年4月27日作成
平成21年5月20日更新
内閣府食品安全委員会事務局

新型インフルエンザ(インフルエンザA/H1N1)に関する情報

新型インフルエンザ(インフルエンザA/H1N1)が発生し、国内における感染拡大を防止するための対策が進められています。食品安全委員会委員長が豚肉の安全性について次のような見解を示しておりますので、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。

食品の取扱いに当たっては、食中毒予防のための一般的な注意を守り、衛生的な取扱いに留意してください。

○ 新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解(平成21年4月30日改正)[PDF]

なお、調理の際には、食中毒予防の観点からの一般的な食品の調理の際の注意と同様に、生肉は十分に加熱すること、生肉に触ったらよく手を洗う等の衛生的な取扱いに留意してください。

食品安全委員会(食中毒予防について)

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

食品安全委員会(食中毒予防について:お子様向け)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kiitai/7.pdf>

厚生労働省(家庭でできる食中毒予防の6つのポイント)

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

○ 新型インフルエンザに関するQ&A(「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問から)[PDF]

○ 関係機関へのリンク

厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/butsu/kenkou/kekaku-kansenshou04/index.html>

農林水産省

<http://www.maff.go.jp/f/zyukvsi/argo/pdf/shininfu.html>

WHO(世界保健機関)

<http://www.who.int/csr/disease/swineflu/en/>

○ 食品の安全性に係る関係機関の見解およびQ&A

WHO(世界保健機関)Q&A

- ・ 仮訳[PDF]
- ・ 食品をより安全にするための5つの鍵マニュアル(日本語版)[PDF]

QJE(国際獣疫事務局)の見解

- ・ 仮訳(抜粋)[PDF]

[EFSA\(欧州食品安全機関\)Q&A](#)

・[仮訳\(抜粋\)\[PDF\]](#)

[CDC\(米国疾病管理予防センター\)Q&A](#)

・[仮訳\(抜粋\)\[PDF\]](#)

[BfR\(独連邦リスク評価研究所\)Q&A](#)

・[仮訳\(抜粋\)\[PDF\]](#)

[NZFSA\(ニュージーランド食品安全省\)Q&A](#)

・[仮訳\(抜粋\)\[PDF\]](#)

〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL 03-6234-1166 FAX 03-3584-7390

Copyright © 2006 Food Safety Commission. All Right Reserved.

© フライバシーポリシー

新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解

豚肉・豚肉加工品は「安全」と考えます。

- 豚肉・豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザがヒトに感染する可能性は、以下の理由からないものと考えています。
 - ・豚肉は、従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていること。
 - ・万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは熱に弱く、**加熱調理で容易に死滅**すること。
 - ・万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは酸に弱く、**胃酸で不活化**される可能性が高いこと。
- なお、CDC(米国疾病管理予防センター)は、豚肉を食べることにより感染するかどうかについて、「食品から豚インフルエンザウイルスは感染しません。豚インフルエンザは、豚肉や豚肉製品を食べることによって感染するものではありません。適切に取り扱われ、調理された豚肉製品を食べることも安全です。中心温度71℃での豚肉の調理により、他の細菌やウイルスと同様、豚インフルエンザウイルスは死滅します。(仮訳)」としております。

http://www.cdc.gov/h1n1flu/key_facts.htm

新型インフルエンザに関するQ&A（「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問から）

平成21年5月15日作成

平成21年5月20日更新

1. 新型インフルエンザとは何ですか？

厚生労働省は、次のように説明しています（厚生労働省「新型インフルエンザに関するQ&A」）。

新型インフルエンザウイルスとは、動物のインフルエンザウイルスが、人の体内で増えることができるように変化し、人から人へと容易に感染できるようになったもので、このウイルスが感染して起こる疾患を新型インフルエンザといいます。

今般、メキシコや米国等で確認された豚インフルエンザ（H1N1）を感染症法第6条第7号に規定する新型インフルエンザ等感染症に位置づけたところです。

2. 豚肉を食べると感染するのですか？

この度発生した新型インフルエンザに関して、食品安全委員会は「新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解」[PDF]を公表して、豚肉やその加工品は食べても「安全」としています。

なお、調理の際には、食中毒予防の観点からの一般的な食品の調理の際の注意と同様に、生肉は十分に加熱すること、生肉を触ったらよく手を洗う等の衛生的な取扱いに留意してください。

3. 「中心温度71℃での豚肉の調理」とはどういうことですか？

肉の表面だけでなく、中心（内部）の温度が71℃になるように十分加熱調理することです。

なお、加熱による肉色の変化は60℃付近で始まり、75℃で完全に変わります（「料理なんでも小辞典」講談社刊）。

CDC（米国疾病管理予防センター）は「中心温度71℃での豚肉の調理により、他の細菌やウイルスと同様、豚インフルエンザは死滅します。」としています。

また、FAO/WHO/OIE（国際連合食糧農業機関/世界保健機関/国際獣疫事務局）は、「肉の

調理に一般的に使用される加熱処理（中心温度70℃/華氏160度）により、生肉製品に存在する可能性のある、いかなるウイルスも確実に不活化される。」としています。

http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2009_h1n1_20090430_en/index.html

4. 「不活化される」とはどういうことですか？

ウイルスが「不活化」されるとは、生物の細胞に入り込んで増殖する力を失うこと、つまり感染力を失うことを意味しています。

不活化されたインフルエンザウイルスにより、インフルエンザに感染する心配はありません。

5. 豚肉・豚肉加工品以外の食べ物を食べて感染することはあるのですか。

食品安全委員会では「豚肉・豚肉加工品は安全であると考えます」との新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解[PDF]を、公表しております（Q2参照）。

豚肉以外の食品についても食品そのものは安全と考えておりますが、厚生労働省のホームページによれば、インフルエンザの感染経路としては

- ① 感染した人の咳、くしゃみ、つばなどとともに出されたウイルスを健康な人が吸い込む飛沫感染のほか、
- ② 感染した人がくしゃみや咳を手で押さえた後や鼻水を手でぬぐった後に他のもの（机、ドアノブ、つり革、スイッチなど）に触ると、ウイルスが付着することがあり、その付着したウイルスに健康な人が触れた後に目、鼻、口に再び触れると、粘膜・結膜などを通じて感染する接触感染もある

とされていますので、食品の取扱いにあたっては、食中毒予防のための一般的な注意を守って、衛生的な取扱いに留意していただくことは大切です。

衛生的に扱われ、調理された食品の喫食を通じて新型インフルエンザウイルスに感染する心配はありません。

なお、FAO/WHO/OIE/WTO（国際連合食糧農業機関/世界保健機関/国際獣疫事務局/世界貿易機関）も5月2日に公表した共同声明で、「現在までに、このウイルスが食品を介してヒトに伝播するという証拠はない。」としています

（「To date there is no evidence that the virus is transmitted by food.」）。

クレンプテロールの概要について

1. 用途等

クレンプテロールは $\beta 2$ 作動薬で、平滑筋の弛緩作用があることから、動物用医薬品としては気管支拡張作用による馬用の呼吸器疾患の治療薬や、牛用の子宮弛緩薬として国内外で承認されている。

一方、海外では承認内容外の肥育目的として家畜に使用され、その家畜の肉や内臓を摂取したヒトが中毒を起こした事例が報告されている。

我が国では、獣医師の管理の下で動物用医薬品として使用されており、使用禁止期間等の使用基準が定められていることから、動物用医薬品として適切に使用される限りにおいては、このような事例が発生する可能性はない。

なお、クレンプテロールは、気管支拡張、尿失禁防止を目的としたヒトの医薬品としても使用されている。

2. ヒトに対する影響（中毒事例）

海外では、肥育目的として、違法にクレンプテロールを投与された家畜の肉や肝臓の摂取によるヒトの中毒事例について報告がなされている。また、ヒトがクレンプテロールを筋肉増強などの目的で意図的に大量摂取した時の中毒事例についても報告がなされている。

主な中毒症状は、頻脈、振戦、動悸、頭痛、めまい、神経過敏、嘔吐、低カリウム血症及び白血球増加症等である。症状は早いもので摂取 10 分後から認められ、症状の持続は 1.5 時間から 6 日と様々である。

クレンプテロールは可食組織中で熱に安定であるため、加熱調理による防御は難しいとされている。

3. 国内外での評価状況、一日摂取許容量（ADI）、最大残留基準値（MRL）

（1）海外の状況

○ 一日摂取許容量^{*1}（ADI）

- ・ JECFA（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）は、1996 年に $0.004\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定している。
- ・ EMEA（欧州医薬品庁）は 1995 年と 2000 年に $0.0042\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定している。
- ・ JECFA 及び EMEA では、ADME（吸収、分布、代謝、排泄）、急性毒性、亜急性毒性、慢性毒性/発がん性、生殖発生毒性、遺伝毒性、ヒトへの影響の試験結果から考察を行っており、ADI は気道疾患の患者の気管支拡張作用に対する NOEL（無作用量^{*2}） $2.5\mu\text{g}/\text{ヒト}$ （ $0.042\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/

日) をもとに安全係数 10 を適用して 0.004 (EMEA では 0.0042) $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定している。

- 最大残留基準値^{※3} (MRL)
 - ・ EMEA は、0.05~0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ と設定している (牛及び馬の筋肉：0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、牛及び馬の肝臓及び腎臓：0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、牛乳：0.05 $\mu\text{g}/\text{kg}$)。
 - ・ JECFA は、0.05~0.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ or $\mu\text{g}/\text{L}$ と設定している (牛及び馬の筋肉：0.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、牛及び馬の肝臓及び腎臓：0.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、牛乳：0.05 $\mu\text{g}/\text{L}$)。

(2) 国内の状況

クレンブテロールについては、食品安全委員会で食品健康影響評価が実施され、JECFA や EMEA の評価と同様の考え方に基づいて、

クレンブテロールの ADI を 0.004 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日

とする評価結果を厚生労働大臣あて通知 (平成 21 年 6 月 18 日付け) している。評価結果の詳細は以下の URL 参照：

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-clenbuterol_k.pdf

なお、クレンブテロールはポジティブリスト制度の導入に伴う MRL (暫定基準値) が設定されている。

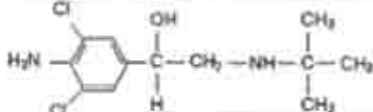
- ・ 豚、鶏、魚介類、はちみつ：不検出
- ・ 牛の筋肉：0.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 等 その他詳細は以下の URL 参照

http://m5.ws001.squarestart.ne.jp/zaidan/agrdtl.php?a_inq=19200

- ※1 一日摂取許容量 (ADI)：ヒトが毎日一生涯にわたって食べ続けても健康に悪影響が生じないと推定される一日当たりの摂取量。
- ※2 無作用量 (NOEL)：ある物質について何段階か異なる投与量を用いて毒性試験を行ったとき、投与群が対照群と比べて生物学上何の影響もないと言えるとき最大の投与量のこと。
- ※3 最大残留基準値 (MRL)：各農作物、食品中に残留することが許される、農薬、動物用医薬品、飼料添加物などの最大濃度。

4. その他の情報

○ 分子式等

分子式	$\text{C}_{17}\text{H}_{18}\text{Cl}_2\text{N}_2\text{O}$	構造式	
分子量	277.19		
CAS No.	37148-27-9		

○ 参考情報

厚生労働省のホームページにおいて、輸入食品に対する検査命令の実施について (中国産豚肉及びその加工品) が公表されていますので、ご参照ください。(<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/06/h0622-2.html>)