

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年3月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成26年3月3日～平成26年3月31日 54 件
(うち、放射性物質関連 2 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	5 件	
委員会	3 件	専門調査会委員(1 件)、勧告権(1 件)、運営(1 件)
リスクコミュニケーション	2 件	ホームページ引用許諾(1 件)、出版物送付(1 件)
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	11 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	7 件	農薬(4 件)、汚染物質(1 件)、アクリルアミド(1 件)、βカロテン(1 件)
生物系	4 件	アフラトキシン(1 件)、リステリア(1 件)、黒穂病(1 件)、黒カビ(1 件)
新食品	0 件	
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	37 件	
化学物質系	11 件	食品添加物(5 件)、農薬(1 件)、器具・容器包装(1 件)、重金属(1 件)、ビタミンE(1 件)、オメガ3(1 件) 等
生物系	2 件	ジャガイモの毒(1 件)、ヨーネ病(1 件)
新食品	0 件	
プリオン	1 件	牛肉の輸入国(1 件)
衛生関係	16 件	食中毒(3 件)、変色(1 件)、アレルギー(1 件)、異物混入(2 件)、整水器の安全性(1 件)、輸入食品(2 件)、賞味期限切れ(1 件) 等
食品表示関係	5 件	アレルギー表示(1 件)、原料原産地表示(1 件)、メニュー表示(1 件) 等
その他	2 件	放射性物質基準値(1 件)、輸入小麦の検査(1 件)
④ その他	1 件	

(参考) 問い合わせ件数推移

H25 年										H26 年		
3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
65	96	64	60	61	75	42	70	51	49	89	72	54

(3) 主な質問とその回答

○委員会関係

【季刊誌】

・季刊誌の中のキッズボックス「冬の食中毒、ノロウイルスに注意して」を印刷して、小学校で配布したいが大丈夫か。

⇒キッズボックスについては、出典を明記していただければ配布いただいても構わない。

○食品健康影響評価関係

【リステリア】

・海外においてカンタロープメロンでリステリアの食中毒が発生したと記憶している。リステリア菌は土壌中に一般にある菌とのことだが、日本と欧米のリステリアによる食中毒の発生状況を比較した情報はあるのか。

⇒ 食品安全委員会では、2013年5月に食品中のリステリア・モノサイトゲネスについてリスク評価を行い、ホームページにおいてハザード情報として公開している。

その中では、リステリア感染症について国別の10万人当たり発生率の比較及び罹患率の図が載っている（評価書の49～50ページ）ので、是非ご参照いただきたい。

<http://www.fsc.go.jp/fscii/evaluationDocument/show/kya20120116331>

【アクリルアミド】

・ファーストフードやファミレスで出てくるフライドポテトはアクリルアミドが含まれると聞いたが安全か。子供に食べさせても大丈夫か。

⇒ ジャガイモなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した際にアクリルアミドが生成されることが、2002年4月にスウェーデン政府から発表された。アクリルアミドは動物実験の結果から国際がん研究機関（IARC）による発がん性分類において、人に対しておそらく発がん性のあるものとして分類されている。

食品安全委員会では、アクリルアミドについてファクトシートをまとめている。

その中では、各国の公的機関において今までの食生活を変える指導しているところはなく、油で揚げるなど従来から行われてきた高温加熱の料理方法で、アクリルアミドを食品とともに摂ってきたと考えられ、これまでの食生活を直ちに直視する必要はないとされている。

しかし、炭水化物の多い食品を焼いたり揚げたりする場合には、必要以上に長時間、高温で加熱しないことが大切であるとしている。

ホームページのファクトシートを是非ご参照いただきたい。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>