

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年10月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成26年10月1日～平成26年10月31日 59 件

(うち、放射性物質関連 1 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	7 件	
委員会	3 件	
リスクコミュニケーション	4 件	
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	14 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	11 件	トランス脂肪酸(4 件)、アクリルアミド(3 件)、人工甘味料(4 件)
生物系	3 件	豚肉の生食(2 件)、フグ毒(1 件)
新食品	0 件	
プリオン	0 件	
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	36 件	
化学物質系	8 件	食品添加物(3 件)、器具・容器包装(3 件)、農薬(2 件)
生物系	1 件	トキソプラズマ(1 件)
新食品	1 件	健康食品(1 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	22 件	輸入食品(8 件)、安全性(8 件)、異物混入(3 件)、衛生管理(1 件)、変色(1 件)他
食品表示関係	3 件	原料原産地表示(3 件)
その他	1 件	放射性物質(1 件)
④ その他	2 件	

(参考) 問い合わせ件数推移

H25 年			H26 年									
10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
70	51	49	89	72	54	62	55	54	89	49	65	59

(3) 主な質問とその回答

○食品健康影響評価関係

【アクリルアミド】

・新聞記事に、アクリルアミドという有害物質があり、パンを焼いてもできると書いてあった。家族が毎日パンをトースターで焼いて食べているが、心配である。アクリルアミドを減らすには、パンをこがさないようにして焼いたらいいのだろうか。

⇒アクリルアミドは、高温により食品中のアミノ酸の一種であるアスパラギンがブドウ糖、果糖などの還元糖と反応して生成され、動物実験の結果から、国際がん研究機関による発がん性分類において、ヒトに対しておそらく発がん性があるものとして分類されている。現在、日本や欧米諸国で生成メカニズム、生成抑制を含め調査研究が進行中である。トースト以外でも、炭水化物を多く含む食材を高温で焼いたり揚げたりする際に生成されるので、必要以上に長時間・高温で加熱せず、揚げ物などの過剰な摂取を控え、様々な食品をバランスよく取る事などが大切である。

当委員会ではアクリルアミドについて、ホームページやフェイスブック等による情報発信を行っている。

【人工甘味料】

・最近「人工甘味料で糖尿病リスクが上がる」というようなニュースを見たので不安である。人工甘味料のアスパルテームやサッカリンの危険性について教えて欲しい。

⇒ネイチャーに掲載された人工甘味料で糖代謝異常が起きるという論文についてだが、サッカリン、スクラロース、アスパルテームの3種類で実験が行われ、サッカリンのみで糖代謝異常が認められたとの報告だが、極端な条件下で実験を行っており、この論文の内容がそのまま普段の食生活に影響するとは考え難い。

アスパルテームとサッカリンは、ともに食品添加物として認可されており、特にアスパルテームは使用量についての制限は必要とされておらず、健康な人にとっては、特に問題なく使用が可能である。ただし、フェニルケトン尿症という病気の患者さんにとっては問題があることが分かっている。サッカリンには使用基準があり、それを超えない範囲で使用が認められている。現在日本で使用されている人工甘味料は、適正に使用すれば問題はない。

○リスク管理関係

【エボラウイルス】

・アフリカからの輸入食品を介してエボラ出血熱に感染する可能性はあるのか知りたい。

⇒エボラ出血熱の感染源は血液、分泌物、排泄物、唾液などであり、症状が出ている患者の血液など体液に直接接触れ、粘膜からエボラウイルスが侵入することが原因である。

現在、エボラウイルスが食品を介して感染したという報告はないので、アフリカからの輸入食品を介してエボラ出血熱に感染する可能性は極めて低いと考えられる。

当委員会ではエボラウイルスについて、ホームページやフェイスブック等による情報発信を行っている。